TX 715
.A388
Copy 1

Der Familien-Freund.

b. W. Alexander

Anmerkung. - Diese Ausgabe enthält viele neue und sehr werthvolle, in der alten Ausgabe nicht enthaltenen Recepte.

Siehe letzte Seite des Umschlags.

Neue Ausgabe.

Alexander's

Familien-Freund.

Enthaltend

Sämmtliche untenfolgende werthvolle Recepte, welche ihm eine so allgemeine Berühmtheit erworben und die in der alten Ausgabe enthalten waren;— Nie zuvor veröffentlichte Küchenrecepte; häusliche Arzneimittel, die das Leben retten, wenn die Gefahr zu groß ist, um einen Arzt zu rufen; Anweisungen betreffs der schönen Kunst,

wie man

Blumen aus Leder, Haaren, Wachs und Muscheln macht; wie man natürliche Blumen preservirt; wie man natürliche Blumen crystallisirt; wie man Vasen und Blumen mit Vögeln bedeckt; wie man falsches Geld ohne Detektor entdeckt; Original-Recept zur Herstellung des berühmten Godfrey'schen Cordial (beim Zahnen der Kinder zu verwenden), der Carotten-Salbe, des deutschen Bittern, der Picadilly-Sauce und der Pariser Schminke (zur Verschönerung des Teints),

zu denen jetzt noch hinzugefügt wurden:

Ausgezeichnete neue Küchenrecepte, — Das wunderbare heilkräftige Oel, — Das cubanische haarerzeugende Mittel, — Die Kunst, Blumen und Schmuckſachen von Fischschuppen, Feuerfeste Farben, Piano-Politur herzustellen, u. s. w., u. s. w.

Philadelphia, Pa.,
C. W. Alexander, Verleger,
No. 224 Südlich Dritte Straße.

Entered according to Act of Congress, in the year 1878, by C. W. ALEXANDER, in the Office of the Librarian of Congress at Washington, D. C.

TX715
.A388

Der Familien-Freund.

Einleitung.

Jedermann ist während der letzten Jahre von Colporteuren für Kochbücher überlaufen worden, welche Recepte enthielten, von denen kaum der zwanzigste Theil von Nutzen war, da diese Bücher immer von Köchen geschrieben wurden, welche in Hotels beschäftigt waren. Diese Kochbücher waren daher auch sowohl für kleinere als auch sogar für größere Familitn von geringem Nutzen. Ebenso sind medicinische Bücher zum Verkauf ausgeboten worden, welche man nicht verstehen konnte. Schließlich wird man auch alle vierzehn Tage mit sogenannten „Counterfeit Detectors" beläßtigt und getäuscht, die in Wirklichkeit nur dazu dienen, um den Falschmünzern den Weg anzugeben, wie sie ihr falsches Geld fabriciren müssen, statt ihre Niederträchtigkeit an den Pranger zu stellen.

Unser Zweck bei der Herausgabe dieses Werkes ist der, diesem Uebel abzuhelfen und für Jeden zugänglich zu machen, was wirklich von praktischem Nutzen für das Alltagsleben des Lesers ist. Fast zehn Jahre lang haben wir uns mit der Zusammenstellung aller dieser verschiedenen Recepte und Thatsachen, die in diesem Buche gefunden werden, beschäftigt, haben auch außerdem für werthvolle und bis jetzt unbekannte Recepte, die sämmtlich zuvor versucht wurden, viel Geld ausgegeben. — Um das allgemeine Interesse an der Fortdauer unseres Projectes zu vergrößern, machen wir allen Personen, welche dieses Buch kaufen, folgenden Vorschlag:

Wenn Sie irgend ein werthvolles Recept kennen, mag es ein medicinisches, ein Koch-Recept, oder für irgend welchen anderen Zweck sein, so schicken Sie uns dasselbe zu, und wenn wir es für unser Buch benutzen sollten, so werden wir einen liberalen Preis dafür zahlen.

Da Geld das wichtigste Mittel zum Austausch von Waaren ist, und da es unumgänglich nothwendig ist, daß die Leute im Stande sind, gutes Geld von schlechtem zu unterscheiden, sobald sie dasselbe sehen, so halten wir es für das Wichtigste, den Weg anzugeben,

Wie man schlechtes Geld erkennt.

Die Nachahmer von Papiergeld und die Verfertiger von falschen Münzen haben stets in ihren gesetzlosen Operationen nur dann Erfolg, wenn

Punkt, wir sind jedoch nicht der Ansicht, und zwar aus folgenden Gründen, welche wir bei Besprechung der Arabesken erwähnen werden. Bei einer ächten Note ist der Stich unbedingt gleichmäßig, selbst im allgemeinen Aussehen und in der Ausführung. Man besichtige stets zuerst die Köpfe und Gesichter, besonders die Augen von Portraits, von Säugethieren und Vögeln. In dem ächten Stich sind dieselben stets auf's Feinste und Klarste ausgeführt und alle die verschiedenen Schattirungen werden durch gleichmäßige sehr feine Linien hervorgebracht, von denen jede einzelne ihrer ganzen Länge nach verfolgt werden kann. Bei den nachgemachten Noten verhält es sich gerade umgekehrt. Wenn auch einige Theile der Note so leidlich gestochen sein mögen, werden sich doch jedenfalls Stellen finden lassen, welche undeutlich sind, und besonders die Augen sind meist bloße Punkte. Man betrachte die ächten Ein Dollar Greenback Noten und man wird finden, daß in dem Gesichte des Secretair Chase alle Linien einander parallel laufen und gleich stark sind. — Besonders bemerkbar ist es an den Punkten, welche die Schattirung der Stirn ausmachen. Die Linien liegen sämmtlich in regelmäßigen Reihen und werden gleichmäßig schwächer oder stärker, wenn sie sich dem schattirten Theile des Kopfes mehr nähern oder sich mehr davon entfernen. Ein Gesicht auf einer ächten Note hat stets ein ruhiges mildes Aussehen, während dasjenige auf einer schlechten Note ein hartes, starres Aussehen zeigt. Mann kann ganz sicher sein, wenn eine Note ein schlechtes, rauhes Aussehen hat, besonders an dem Stich, so ist sie unächt.

Die Arabesken. Hierdurch kann man in Wahrheit wohl jedesmal eine gute von einer unächten Note unterscheiden. Man nehme eine ächte Ein Dollar Note [Greenback] und betrachte genau die Reihe von Muscheln am oberen und unteren Rande: die kleinen weißen Flecken von der Größe eines Stecknadelkopfes, welche zuerst aussehen, wie kleine weiße Punkte. Der Boden jeder dieser Muscheln ist mit einer Menge deutlicher Linien schattirt, welche so fein sind, daß man sie mit dem unbewaffneten Auge gar nicht bemerken kann. Diesen zunächst befindet sich ein schwarzer Balken, auf welchem das Wort ONE in winzigen weißen Buchstaben zu sehen ist. Außerhalb desselben kommt eine Menge von wunderbar regelmäßigen Linien, welche der erfahrenste Falschmünzer und Kupferstecher unmöglich genau nachahmen kann. Bei den falschen Noten sieht man statt dieser Linien nichts als eine Anzahl unregelmäßiger Kritzeleien. Dieselben Bemerkungen gelten von den Linien in den Medaillons und außerdem auf dem Rücken der Note.

Alle diese Linien sind von einer Maschine geschnitten, welche die geometrische Arabesken-Maschine heißt. Diese Maschine, eine der geistreichsten und schönsten Erfindungen, die jemals von einem Mechaniker gemacht wurde, ist im Stande, eine fast unbeschränkte Anzahl von verschiedenen Mustern zu schneiden, so daß sie eine Menge der feinsten Linien schneiden kann, welche dann, wenn fertig, die eigenthümlichsten, regelmäßigsten und schönsten Figuren und Bilder geben. Die Regelmäßigkeit der Arbeit dieser Maschine ist wahrhaft staunenswerth. Diese Maschine ist ungemein theuer, nur ein sehr fertiger Arbeiter muß dieselbe beaufsichtigen. Außerdem ist es für Jeden fast unmöglich, eine derartige Maschine zu erwerben. Die Falschmünzer, welche im Geheimen zu arbeiten haben, müssen diese Arabesken mit der Hand nachahmen, und daher sehen ihre Figuren unregelmäßig

und gekritzelt aus. Wenn die Regierungsbeamten ihre Schuldigkeit thun und verhindern, daß diese Schurken eine derartige Maschine bekommen, so behaupten wir, daß eine schlechte Note stets an dieser elenden Arabesken-Arbeit zu erkennen ist. Aber wenn die Falschmünzer einmal eine solche Maschine bekommen, so werden sie bald bessere Graveure bekommen, denn die verringerte Gefahr der Entdeckung wird viele bessere Graveure bewegen, sich diesem unehrlichen Geschäfte zu widmen. Wir werden dann feine, regelmäßige Arabesken und wenigstens leidlich gute Stiche haben. Die Folge davon würde sein, daß die Falschmünzer binnen Kurzem eben so gut ausgeführtes Geld, wie das ächte, fabriziren können, wenigstens was die künstlerische Ausführung desselben anbelangt.

Deshalb behaupten wir, daß die Arabesken das untrüglichste Kennzeichen einer ächten oder unächten Note sei.

Wenn man im Bezug auf eine Note mißtrauisch ist, so nehme man eine ächte von derselben Art und vergleiche dieselben genau mit einander. Man betrachte die Portraits, die Gesichter derselben und die der Säugethiere und Vögel. Dann vergleiche man die Buchstaben und Figuren und die Schattirungen derselben, dann das Papier und zuletzt die Arabesken. Die vorzüglich schön gekrümmten Linien, aus denen diese auf der ächten Note zusammengesetzt sind, laufen völlig parallel mit einander und zwar kommt zuerst stets eine weiße und dann eine dunkle Linie. Man nehme eine feine, spitzige Nadel und verfolge jede Linie, und man wird dies leicht thun können. Dann versuche man dasselbe mit der Fälschung und man kann nicht eine einzige fortlaufende Linie finden. Man thue dasselbe mit der Reihe von Punkten, durch welche die Gesichter, Hälse ꝛc. schattirt werden, und bald wird man darin eine solche Uebung bekommen, daß man beim ersten Blicke das gute vom schlechten Gelde unterscheiden kann.

Wenn man täglich wenige Minuten daran giebt und Geld untersucht, das man in der Tasche hat, und besonders auf die verschiedenen Punkte achtet, welche wir in diesem Buche angeregt haben, so wird es völlig unmöglich sein, daß man mit falschem Gelde betrogen wird.

Münzen und geprägtes Geld.

Im Allgemeinen gelten dieselben Bemerkungen über die Arbeit ꝛc. bei den Münzen wie beim Papiergelde. Auf unserem unächten geprägten Gelde sind die Hautreliefs und Buchstaben grob ausgeführt, während der Rand nicht so scharf und glatt ist, wie bei den ächten Geldstücken. Früher hatte man den sichersten Weg, die Aechtheit von guten Gold- und Silbermünzen zu erproben in der Anwendung von Säuren; seit der Beförderung der electro-galvanischen Vergoldung, wodurch man werthlose Münzen mit einer Decke von ächtem Metall überziehen kann, ist diese Methode nicht untrüglich. Im Allgemeinen sieht ein unächtes Geldstück fettig aus und fühlt sich auch so an, besonders die Silberstücke. Die einzige sichere Probe der Geldstücke besteht in dem Wiegen derselben. Andere Proben mögen durch die Schlauheit des Prägers vereitelt werden; aber diese schlägt nie fehl, da das unächte Geldstück stets leichter ist, wie das ächte. Wenn man ein galvanisch vergoldetes Geldstück mit dem Messer beschabt und dann eine Säure anwendet, so tritt sofort Entfärbung ein.

Wenn man Goldwaagen oder Säuren zum Probiren von Goldstücken kaufen will, so gehe man in ein gutes Geschäft. Niemals kaufe man derartige Gegenstände von Peddlers, denn diese stehen sehr oft mit den Falschmünzern selbst in Verbindung, ebenso wie einige Herausgeber von Counterfeit Detectors.

Praktische Koch-Kunst.

Brot.

Kürbis-Brot. Nachdem man den Kürbis geschält hat, zerschneidet man denselben in Schnitte und kocht diese so lange, bis sie Brei geworden sind, dann schlägt man den Brei durch einen Durchschlag und zerquetscht ihn sehr fein. Den Teig setzt man ebenso wie beim Backen von Weizenbrod mit Hefe an, und wenn man das Brot backen will, mischt man den Kürbisbrei mit dem Teig. Das Verhältniß der beiden Bestandtheile richtet sich nach dem Gtschmack des Backenden.

Indianer-Brod. Zwei Tassen voll saure und vier Tassen voll süße Milch, ein Tassenkopf voll Molasses und fünf Tassenköpfe voll weißes oder gelbes indianisches Mehl, drei Tassenköpfe Mehl, ein Eßlöffel voll Saleratus und ein wenig Salz. Das Gemisch muß anderthalb bis zwei Stunden lang backen.

Braunes Brot.

Drei Pints warmes Wasser, eine Theetasse voll indianisches Mehl, ein Tassenkopf voll Weizenmehl, ein halber Tassenkopf voll Molasses oder eine Tasse voll brauner Zucker, ein Theelöffel Salz, ein Tassenkopf Hefe, und einer Saleratus, welch letzterer zuvor in warmem Wasser aufgelöst werden muß. Man mische dies zusammen und lege dann so viel grobes Mehl hinzu, daß man bequem mit einem Löffel im Teige rühren kann. Man lasse den Teig aufgehen und backe denselben dann eine Stunde lang.

Graham Brot.

Zuerst löse man in einer Pfanne mit kochendem Wasser etwas Salz auf und füge dann soviel Graham-Mehl dazu, als nöthig ist um einen guten Teig zu erhalten. Man lasse dies etwas abkühlen und rühre es dann mit einem drei viertel Tassenkopf voll Hefe um. Auch kann man entweder ein Stück süße Butter oder eine halbe Tasse voll Zucker hinzufügen. Wenn der Teig gut durchgeknetet ist, gebe man ihm die gewünschte Form, lasse ihn aufgehen und backe ihn sodann.

Brot aus ungebeuteltem Mehl.

Ein Quart Buttermilch oder saure Milch, genug Saleratus, um dieselbe schäumen zu machen, eine Prise Salz, ein halber Tassenkopf voll Molasses und ungebeuteltes Mehl. Man rühre dasselbe um, bis es so dick ist wie Torten-Teig, und backe es in einer Form bei beständigem Feuer eine Stunde lang. Wenn man Eile hat, kann man auch ein Ei dazu thun, und der Teig wird dann eher backen.

Eine andere Art. Ein Quart frische Milch, ein Gill gute Hopfenhefe, zwei Löffel voll Molasses oder Zucker, ungebeuteltes Mehl nach Gutdünken. Rühre dasselbe mit einem Löffel so dick als möglich zusammen, laß es eine Zeit lang an einem warmen Platze stehen und löse dann ein wenig Saleratus in warmem Wasser auf und rühre dies in den Teig. Knete den Teig nicht, sondern gieße denselben in die Formen aus, laß das Gebäck aufgehen und setze es dann in den Ofen. In Ermangelung von Milch thut Wasser dieselben Dienste. Die angegebene Mischung gibt zwei Brote.

Man bewahre das alte Brot auf.

Nur wenige Hausfrauen wissen, daß Stücken alten Brodes, Krume sowohl wie Rinde — vorausgesetzt, daß sie nicht schimmelig sind — wenn man sie aufweicht und mit Teig mischt, das Brot sehr schmackhaft machen. Man versuche es und wird sich dann selbst überzeugen.

Roggen- und Indianisches Brot.

Dies ist eine süße, nahrhafte Kost, besonders für Kinder, aber auch für alte Leute, die an der Dyspepsia leiden. Dasselbe wird folgendermaßen zubereitet:

Vier Quart gesiebtes indianisches Mehl werden in eine glasirte, irdene Pfanne gethan, dann wird ein Eßlöffel voll Salz darüber gestreut und zwei Quart kochendes Wasser hinzugegossen. Man rühre und knete diese Mischung, bis jedes Mehltheilchen durchaus angefeuchtet ist. Bei indianischem Mehl braucht man eine größere Wassermenge. Wenn die Mischung etwa noch milchwarm ist, vermenge man mit derselben zwei Quarts von Roggenmehl, eine halbe Pinte gute Hefe, die mit einer Pinte warmem Wasser aufgelöst ist, und setze, wenn es nothwendig ist, noch mehr warmes Wasser hinzu. Man knete diese Mischung tüchtig, bis sie steif wird, doch darf sie nicht so fest sein, wie gewöhnlicher Brotteig. Dann zerlasse man in einer großen tiefen Pfanne etwas Butter und bringe dann den Teig in die Pfanne. Die Oberfläche des Gebäcks sollte mit der angefeuchteten Hand bestrichen werden, damit sie glatt wird. Dann lasse man den Teig aufgehen (im Sommer darf man denselben nicht in die Nähe von Feuer bringen), und sowie sich an der Oberfläche Risse zeigen, was etwa eine Stunde oder etwas länger dauern wird, schiebe man das Gebäck in einen gutgeheizten Ofen und lasse dasselbe drei bis vier Stunden lang backen. Es ist besser, das Gebäck die ganze Nacht hindurch im Ofen stehen zu lassen, wenn das Wetter nicht zu warm ist. Das Brot wird 7—8 Pfund wiegen. Wenn man zum Aufmachen des Teiges Milch gebraucht, wird derselbe besser, als wenn Wasser dazu verwandt wird. doch läßt es sich dann nicht so gut bei warmem Wetter aufbewahren.

Das beste Korn-Brot.

Nachdem wir mindestens ein Dutzend verschiedener Recepte für die Bereitung des Kornbrots versucht haben, erklären wir das Nachstehende für das beste. Ein Quart süße Milch, ein Theelöffel voll Koch-Soda, eine Theetasse voll Molasses, zwei Theelöffel voll Salz, vier Tassen voll feines Kornmehl und vier Tassen voll Weizenmehl. Diese Ingredienzen werden gut gemischt und wenigstens eine Stunde lang gebacken. Die Mehlmischung kann nach dem Geschmack auch etwas verändert werden. Wenn man diese Mischung schnell backen läßt, erhält man einen schönen Pudding, welcher mit Sahne, Milch und Zucker oder Butter gegessen werden kann.

Familien Weizenbrot.

Sechs Pfund gutes Weizenmehl und eine kleine Hand voll Salz werden in einen Trog mit Wasser (warmem im Winter) und einer halben Pinte guter Hefe gemengt, dann bedeckt und 10 bis 12 Minuten stehen gelassen. Natürlich kann man den Teig auch mit Milch anmachen. Man muß den Teig gut kneten, bis derselbe nicht mehr an den Fingern kleben bleibt, und erst dann den Broten die Form geben. Dann läßt man die Brote aufgehen und später in einem guten Ofen eine Stunde oder länger backen. Man erkennt, ob die Brote gahr gebacken sind, wenn man ein Stück Draht durch die Mitte des Brotes steckt. Wenn sich keine Ueberreste von Teig mehr an dem Drahte zeigen, so ist das Brot gahr gebacken. Bisweilen bedient man sich dazu eines großen Messers, dies ist jedoch nicht vortheilhaft, da stets ein Klumpen harter Teig im Innern des Brotes zurückbleibt. Dann bestreiche man leicht die Brote mit Butter, so bald sie aus dem Ofen kommen, lehne sie an die Wand, decke ein reines Tuch darüber und lasse sie so trocknen.

Kartoffel-Brot.

Um Kartoffel-Brot zu machen, (entweder aus weißen oder süßen Kartoffeln), nehme man ein Viertel von der Mischung des vorigen Recepts, also etwa anderthalb Pfund Teig und setze statt dieses gekochte, fein zerquetschte Kartoffeln hinzu.

Wenn man hierzu weiße Kartoffeln nimmt, so sollte man ein kleines Stückchen reinen Kalk in das Wasser thun, in welchem man die Frucht kocht. Wenn man süße Kartoffeln nimmt, so thue man in den Kessel ein Stückchen Holzkohle. Hierdurch werden dieselben bedeutend besser.

Gekochte Gerichte.

Einen Truthahn zu kochen.

Man fülle den Turkey mit Brod, Butter, Salz, Pfeffer und gewiegter Petersilie, binde Flügel und Füße fest, wie zum Braten, und umgebe den Turkey mit einem Tuche, auf welches Mehl gestreut ist. Man koche das Thier etwa 40 Minuten lang, nehme dann den Topf vom Feuer und lasse das Gericht eine halbe Stunde lang zugedeckt stehen. Dann ist dasselbe fertig für die Tafel. Man gebe dazu ausgelassene Butter, und „Stewed Oysters."

Eine Zunge zu kochen.

Wenn eine Zunge frisch und weich ist, so lasse man dieselbe bei schwachem Feuer über Nacht kochen. Zwei Stunden vor dem Essen verstärke man das Feuer und lasse die Zunge dann tüchtig kochen.

Kalbskopf und Geschlinge zu kochen.

Nachdem man den Kopf gut gereinigt hat, wässert man denselben bis er weiß wird. Dann bringt man die Gegenstände in den Kessel. Zunge und Herz müssen anderthalb Stunden lang kochen, der Kopf eine und eine viertel Stunde, und die Leber eine Stunde lang; das Gehirn muß in einem Säckchen eine Stunde lang kochen. Man muß es so einrichten, daß alle Gegenstände zu gleicher Zeit aus dem Topfe genommen werden. Das Gehirn wird mit geriebenen Crackers und zerlassener Butter servirt: Andere ziehen Essig, Pfeffer und Salz vor.

Rindfleisch zu kochen.

Das Fleisch sollte völlig vom Wasser bedeckt sein und das kochende Wasser muß fleißig abgeschäumt werden. Wenn das Rindfleisch sehr salzig ist, gieße man nach der ersten Stunde das Wasser ab, schütte neues kochendes Wasser hinzu und lasse es dann weitere drei Stunden kochen.

Wenn man das Fleisch kalt aufschneiden und es saftig haben will, lasse man dasselbe in dem Wasser stehen, in welchem es gekocht ist, bis es abgekühlt ist.

Schinken abzukochen.

Wenn der Schinken trocken ist, so lasse man ihn zuerst zehn Stunden lang in warmem Wasser liegen. Dann thue man denselben in einen Topf, gieße kaltes Wasser auf und lasse ihn sechs Stunden lang kochen. Gekochter Schinken schmeckt besser kalt als warm.

Eine Schöpsenkeule zu kochen.

Man schneide das Schienbein ab, lasse dann die Keule drei Stunden lang kochen und schäume das kochende Wasser beständig ab. Das Fleisch kann mit jeder Art von Gemüse gegeben werden. Zwiebel- und Turnip-Saucen werden am liebsten dazu genossen.

Kartoffeln zu kochen.

Mit nichts geht man gewöhnlich unaufmerksamer um, als mit den Kartoffeln. Weil nur die Irländer so wohl verstehen, die Kartoffeln zuzubereiten, deßhalb sind die irischen Kartoffeln so berühmt geworden. Man koche dieselben folgendermaßen: Man wähle wo möglich gleich große Kartoffeln aus, wasche dieselben rein ab, aber schäle sie nicht, thue sie dann in den Topf, die Größten zu unterst, gieße kaltes

Wasser darauf bis dasselbe etwa einen Zoll hoch über denselben steht, werfe einen Löffel voll Salz hinein und lasse sie etwa 5 Minuten lang bei starkem Feuer kochen. Dann stelle man den Topf so, daß das Wasser nur noch mäßig kocht und lasse denselben so eine halbe Stunde lang über dem Feuer. Man versuche mit der Gabel, ob die Kartoffeln gar sind, gieße dann das Wasser ab und stelle die Kartoffeln an einen Platz, wo sie trocknen, aber nicht verbrennen. Der Deckel darf nicht dicht anschließen, damit der Dampf entweichen kann. Auf diese Weise erhält man delikat gekochte Kartoffeln.

Eine andere Art. Manche Leute ziehen das Kochen der Kartoffel ohne Schaale vor. Man schäle die Kartoffel, wasche sie und werfe sie in einen Topf mit kaltem Wasser, lasse sie eine halbe Stunde darin liegen, lege sie dann in einen anderen Topf, gieße kaltes Wasser darüber, so daß sie völlig bedeckt sind, streue etwas Salz darauf und koche sie langsam bis sie beinahe gar sind, dann verstärke man das Feuer bis sie gar sind.

Rüben werden geschält, mit wenig Salz in einen Topf gethan und koche sie so lange bis sie weich sind. Dann nehme man dieselben aus dem Topfe, drücke das Wasser völlig heraus, zerdrücke sie und genieße sie mit Pfesser, Salz und Butter.

Grüne Erbsen. Man wasche dieselben und schütte sie dann in einen Topf mit kochendem Wasser, thue etwas Salz und etwas grünes Pfeffermünzkraut daran. Nach einer halben bis einer Stunde werden weich sein. Man servire dieselben warm mit Butter, Pfeffer und Salz.

Kohl und Kraut. Man wasche das Gemüse sorgfältig, entferne alle etwa in den Blättern versteckten Raupen und koche dasselbe mit Wasser und etwas Salz. Man koche dasselbe bis es weich ist. Ist der Krautkopf groß, so zerschneide man denselben und koche ihn in einem Netze.

Zwiebeln. Man schäle dieselben, lasse sie eine halbe Stunde lang in scharfem Salzwasser ziehen und koche sie dann weich in Milch oder Wasser. Wenn sie gar sind, gieße man das Wasser ab, streue dann ein wenig Salz darüber und servire sie mit Butter.

Salm zu kochen.

Man koche den Salm, nachdem man ihn ausgenommen und Schwanz und Maul zusammengebracht hat, in einem Kessel voll Brunnenwasser, worin Salz aufgelöst ist. Nachdem der Fisch gar ist, wird er mit verschiedenen Fisch-Saucen servirt. Hummer-Sauce ist die beliebteste.

Geröstete Gerichte.

Salm zu rösten.

Man zerschneide den Fisch in Stücke von der Breite eines Zolles und einen halben Zoll Dicke, trockne dieselben mit einem Tuche ab, lege den Rost über das Feuer, bestreiche die einzelnen Stäbe mit Butter oder Fett und lege den Fisch darauf, die Haut zunächst dem Feuer. Wenn der Fisch gar ist, lege man einen flachen Teller über denselben und drehe den Rost um, bestreiche die Stäbe abermals mit Fett und fahre mit dem Braten fort.

Shad zu rösten.

Man reinige, wasche und zerschneide den Shad der Länge nach, reibe die innere Seite mit Salz ein, hänge denselben auf und lasse das Salz etwa zwei Stunden lang sich einziehen. Lege dann den Fisch auf den Rost, die Haut zunächst dem Feuer, und verfahre mit dem Shad, wenn er gar ist, wie mit dem Salm. Zuletzt bestreue man den Fisch mit etwas Salz und Pfeffer und bestreiche ihn mit Butter.

Beefsteak auf dem Rost zu braten.

Man schneide das Fleisch etwa einen halben Zoll dick und erhitze den Rost, so daß er bereits heiß ist, wenn man das Fleisch darauf legt. Wenn es zu vermeiden ist, klopfe man das Fleisch nicht, da dadurch der Geschmack verloren geht. Der Rost muß mit Butter eingestrichen werden. Man drehe das Steak oft und streue ab und zu etwas Salz darauf. Man schwenke den Rost so, daß man den Saft der von dem Fleische tropft, in einer Pfanne auffangen kann. Mit dieser Sauce begießt man später das Steak. Man braucht etwa 15 Minuten, um das Steak gut durchzubraten. Nachdem Butter, Salz und Pfeffer auf das Steak gethan, servire man dasselbe auf einem heißen Teller.

Schinken zu rösten.

Man zerschneide den Schinken in dünne Stücke und brate diese auf einem schnellen Feuer. Bisweilen ist der Schinken zu salzig, man muß ihn dann vor dem Braten erst längere Zeit in heißes Wasser legen. Wenn man dies gethan hat, muß man jedoch den Schinken völlig wieder abtrocknen.

Codfisch zu rösten.

Man theile den Fisch in zwei Hälften, theile die Hälften in Stücke von beliebiger Größe, wälze sie in Mehl und backe sie dann auf dem Rost. Man servire das Gericht mit Butter, Pfeffer und Salz auf einem heißen Teller.

Hammel-Cottelette zu rösten.

Die Cottelettes müssen frisch und nicht zu dick sein. Man lege dieselben auf den Rost, sehe sich aber vor, daß sie nicht anbrennen, da sie dann einen schlechten, talgigen Geschmack annehmen. Eine beliebige Sauce kann dazu gegeben werden.

Geflügel zu rösten.

Kleinere Vögel mögen ganz geröstet werden. Tauben, Regenpfeifer, Rebhühner u. überhaupt Vögel von ähnlicher Größe erhalten einen besseren Geschmack, wenn man in das Innere ein Stück süße Butter und ein Stück Muskatnuß steckt. Man lasse den Vogel sich bräunen, nehme sich aber in Acht, daß er nicht anbrennt. Man drehe ihn während des Röstens beständig. Am besten benutzt man zum Rösten eines Vogels einen Bratspieß.

Fleischbrühen.

In Amerika werden gewöhnlich Fleischbrühen nur im Falle von Krankheiten benutzt, wenn der Magen geschwächt und nicht im Stande ist, kräftige Nahrung aufzunehmen. Vor allen Dingen muß daher bei der Zubereitung der Fleischbrühen Alles reinlich hergehen. Deßhalb müssen Fett und Ueberbleibsel von Fleisch völlig beseitigt werden.

Hammel-Brühe.

Man nehme einige Nackentheile und ein Stück Lende, von denen man alles Fett und die Haut beseitigt. Diese Stücke thue man in eine Pfanne, welche etwas mehr als zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist, decke die Pfanne zu und lasse das Fleisch eine Stunde lang kochen. Ein wenig Petersilie oder Thymian verleiht der Brühe einen besonderen Wohlgeschmack.

Kalbs-Brühe.

Man nehme ein Paar Kalbsfüße, eine Hühnerkeule, etwas Muskatnuß, eine Zwiebel, einige Senfkörner, einige Brotkrumen und etwa drei Quart Wasser, thue dies in einen bedeckten Kochtopf und lasse es langsam kochen. Man darf dabei nicht vergessen die Brühe zu schäumen. Nachdem die Brühe mehrere Stunden

gekocht hat schöpfe man sämmtliches Fett ab und setze dann nach dem Geschmack Salz hinzu.

Hühner-Bouillon.

Man nehme ein kleines, fettes Huhn, wasche und reinige dasselbe sorgfältig ab, und stecke es in einen Topf, in welchem ein Quart Wasser, ein Stück Muskatnuß und etwas Zwiebel sich befindet. Man lasse dies mehrere Stunden langsam kochen, gieße einige Tropfen süßes Mandelöl hinzu und rühre es gut um. Wenn es erkaltet, schöpfe man das Fett ab.

Rinds-Bouillon.

Diese Bouillon ist für den Kranken sehr gesund. Man nimmt ein Pfund frisches, saftiges Fleisch entweder von der Keule oder Lende, schneide alles Fett ab, zerschneide es in kleine Stückchen, thue dieselben in einen bedeckten Kochtopf und gieße etwa ein Quart kaltes Wasser hinzu. Dies lasse man langsam 3 bis 4 Stunden lang kochen, wodurch das Wasser bis auf eine Pinte eingekocht sein wird. Dann thue man etwas Salz hinzu und thue einige Stücke trockenes Brot hinein, wenn der Patient nicht gar zu schwach ist. Ist der Patient sehr schwach, so bereite man die Bouillon folgendermaßen: Man zerschneide das Fleisch in kleine Stücke, thue dieselben in eine reine Flasche statt in einen Topf, korke dieselbe zu, mache ein Loch in den Kork, damit die Flasche nicht etwa platzt, bedecke das Fleisch mit Wasser, stelle die Flasche in einen Topf mit heißem Wasser bei schnellem Feuer und lasse das Wasser in dem Topfe mehrere Stunden lang stark kochen. Je länger das Fleisch gekocht wird, um so stärker wird die Bouillon. Man seihe die Bouillon durch ein reines Tuch in den Teller, bevor man dieselbe dem Kranken giebt. Man salze die Bouillon nur sehr mäßig.

Bouillon von Kalbsfüßen.

Man lasse zwei Kalbsfüße eine Stunde lang in kaltem Wasser und koche sie dann in 2 Quart Wasser, bis dasselbe zu weniger als einem Quart eingekocht ist. Dann siebe man die Masse durch und lasse sie zu einer Gallerte abkühlen. Diese hebe man für den Gebrauch auf. Wenn man dieselbe gebraucht, nehme man so viel als nöthig, setze etwas Wein und weißen Zucker hinzu, hitze es leicht an und rühre es um. Sowie es aufgelöst ist, setze man eine Kleinigkeit Butter und ein Stückchen Citronen- oder Apfelsinen-Schale hinzu, um ihr einen Geschmack zu verleihen.

Kuchen.

Stolle, der berühmte deutsche Kuchen.

Man nehme 4 Pfund Mehl, 1 und dreiviertel Pfund Butter, 1 und einhalb Pfund zerstoßenen, raffinirten Zucker, einhalb Pfund süße Mandeln, einviertel Pfund bittere Mandeln (beide müssen gewiegt werden), 6 Unzen Citronat, 4 geschlagene Eier, 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund Korinthen, 1 Quart warme Milch und Wasser, um die Artikel zu einem Teige zusammenkneten zu können. Man setze Hefen hinzu, damit der Kuchen aufgeht. Der Teig wird ebenso zubereitet wie Brotteig und die Butter und anderen Bestandtheile werden hinzugesetzt, wenn er aufgegangen ist.

Als Bismarck eine Zusammenkunft mit Napoleon in Biarritz hatte, schenkte er dem Kaiser eine große Stolle, als einen National-Kuchen. Napoleon erklärte denselben für ein ausgezeichnetes Backwerk und ließ sich von dem Koche des Grafen Bismarck für seine Küche das Recept geben.

Citronen Thee-Kuchen.

Man nehme ein halbes Pfund Butter, ein Pfund Mehl und ein halbes Pfund feinen, gesiebten Zucker und mische dieses unter einander, reibe dann die Schale

von zwei Citronen ab, nehme den Saft von einer derselben und zwei Eier. Man knete dies zusammen, mangle den Teich auf und schneide ihn in Figuren, die man über langsamem Feuer bäckt.

Indianische Pfannkuchen.

Eine Pinte indianisches Mehl, ein Gill kochende Milch, ein Theelöffel voll Butter, ein Gill Weizenmehl, zwei Eier, ein Gill Hefe, ein wenig Salz und Milch genug um es umzurühren. Man knete die Butter in dem indianischen Mehl, und gieße das Gill kochende Milch hinzu, schlage dann die Eier und sobald der Teig erkaltet ist, gieße man die Eier und das Weizenmehl sowie die Hefe hinzu. Man backe denselben in einer Pfanne, die mit Fett bestrichen ist.

Ingwer-Kuchen.

Ein Tassenkopf voll Butter, ebenso viel Molasses, anderthalb Tassen voll Zucker, eine Tasse voll saure Milch oder Sahne, ein Eßlöffel voll Ingwer, ein Eßlöffel voll Soda, die in warmem Wasser aufgelöst ist. Man menge dasselbe und backe es auf schnellem Feuer.

Andere gute Backwerke.

Kinder-Kuchen. Ein viertel Pfund Mehl, ein halbes Pfund Hutzucker, die Schale einer kleinen Citrone gerieben und vier Eier. Man backe dasselbe in einer Form und lege ein mit Butter bestrichenes Papier darauf.

Jelly-Kuchen. Vier Eier, eine Tasse voll Zucker, eine Tasse saure Sahne, zwei Tassen Mehl, zwei Theelöffel voll Cremor tartari. Man gebe demselben einen beliebigen Geschmack.

Cream Sponge Cake. Eine Tasse weißen Zucker, eine Tasse voll Butter, eine halbe Tasse von der besten Sahne und zwei Eier. Man gebe dem Gebäck einen beliebigen Wohlgeschmack.

Pork Cake. Zwei Tassen voll gehacktes Schweinefleisch, zwei Tassen voll kochendes Wasser, zwei Tassen voll Zucker und eine Tasse voll Molasses, ein halb Pfund Corinthen, ein halb Pfund Rosinen, drei Theelöffel voll Saleratus und Zimmt und Gewürze nach dem Geschmack. In einer Form zu backen.

Corn Starch Cake. Eine Tasse voll Kornstärke, eine Tasse voll Milch, zwei Tassen voll Mehl, eine Tasse voll Butter, ein Theelöffel voll Cremor tartari, ein halber Theelöffel voll Soda und das Weiße von 6 Eiern.

Strawbery Short Cake. Zwei gehäufte Theelöffel voll trockenen Cremor tartari werden mit drei Pinten voll Mehl gemischt, dazu setzt man eine halbe Tasse voll Butter, ein wenig Salz und eine Pinte Milch, in welcher ein Theelöffel voll Soda aufgelöst ist. Man mische die Artikel sorgfältig und schnell unter einander, mache Kuchen von der Dicke eines Zolles daraus und backe dieselben 20 Minuten lang bei einem schnellen Feuer. Dann nehme man ein Quart Erdbeeren und mache aus diesen, Schlag-Sahne und Zucker eine Sauce. Sobald der Short Cake durchgebacken ist, zerschneide man denselben in drei gleich dicke Schnitte der ganzen Breite nach, bestreiche dieselben mit etwas Butter und lege dann die Erdbeeren mit Schlagsahne dazwischen. Man esse den Kuchen während er noch warm ist. Die Beeren sollten klein und nicht zu reif sein und etwas säuerlich schmecken.

Clove Cake. Eine Tasse voll Molasses, eine Tasse voll Buttermilch, vier Eßlöffel voll Butter, ein Theelöffel voll Soda, ein Theelöffel voll Gewürznelken und ein Ei.

Corn Cake. Ein großer Tassenkopf voll süße Milch, eine halbe Tasse voll gute saure Sahne oder eine viertel Tasse voll Butter, zwei Eier, ein Theelöffel voll Zucker, ein Theelöffel voll Soda und eine Prise Salz. Zum Verdicken

dieser Mischung nehme man eine Tasse voll Mehl, zwei Tassen voll Kornmehl und lasse den Kuchen 20 Minuten lang backen.

Carolina Cake. Zwei Tassenköpfe voll Hutzucker, zwei Tassen voll Mehl, zwei Eßlöffel voll Butter, ein Theelöffel voll Cremor Tartari, ein halber Theelöffel voll Soda, eine Tasse voll süße Sahne und das Weiße von fünf Eiern, geschlagen.

Surprise Cake. Ein großer Tassenkopf voll Zucker, eine Tasse voll süße Milch, eine halbe Tasse voll Butter, zwei und eine halbe Tassen voll Mehl, zwei Theelöffel voll Cremor Tartari, ein Theelöffel voll Soda und ein Ei.

Stärke-Kuchen. Man zerreibe und siebe ein halbes Pfund von der besten Stärke, vermenge dasselbe mit 1 Pfund geriebenem Hutzucker, einem Pfund Butter, dem Weißen von 12 Eiern, das zu Schnee geschlagen ist, und einem halben Theelöffel voll Soda. Man bedecke die Formen mit weißem Papier, das mit Butter bestrichen ist und backe den Kuchen wie jeden anderen Rührkuchen. Man muß die Butter und den Kuchen zusammenreiben.

Rahmkuchen. Eine Pinte Wasser, ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter; gieße das kochende Wasser auf die Butter und lasse diese eine kurze Zeit lang kochen, rühre dann das Mehl um, und wenn es erkaltet ist, setze mehrere geschlagene Eier hinzu. Man backe die Mischung in einer Form über schnellem Feuer etwa zwanzig Minuten lang.

Um die Sahne für die Kuchen zu schlagen, nehme man eine Pinte gute Sahne, drei geschlagene Eier und etwas Arrow Root oder feines Mehl, setze Zucker hinzu, um es süß zu machen und verleihe ihm mit Citrone einen Geschmack. Wenn der Kuchen gebacken ist, wird er von der Seite geöffnet und mit Sahne gefüllt.

Brot-Kuchen. Man lasse einige Brotkrusten in Milch aufweichen, siebe diese durch ein feines Sieb, und schlage 4 Eier und etwas Mehl dazu, nehme einen Theelöffel voll Saleratus hinzu, mische Alles zu einem dünnen Teig und backe es auf einem Blech (Griddle.)

Buttermilch-Kuchen. Zwei Tassen Buttermilch oder saure Milch, eine Tasse voll Zucker, ein Stück Butter von der Größe einer Wallnuß, ein Theelöffel voll Saleratus und Gewürz nach dem Geschmack. Man nehme Mehl, um einen dünnen Teich zu machen.

Apfel-Kuchen. Zwei Tassen voll getrocknete Aepfel werden über Nacht eingeweicht und dann zu einem Brei gerieben. Man setze dazu 2 Tassen voll Molasses, lasse Beides zusammen kochen, und nachdem es erkaltet ist, setze man eine Tasse voll Butter, eine Tasse saure Milch, 2 Eier, 2 Eßlöffel voll Soda, 2 Löffel voll Zimmet, einen Löffel voll Gewürznelken und Muskatnuß nach dem Geschmack hinzu.

Crullers. Vier Eßlöffel voll geschmolzene Butter, 5 Löffel Zucker, 11 Löffel süße Milch, 2 Eier, einhalb Theelöffel voll Soda, Muskatnuß und Zimmet. Schneide den Teig in Streifen und brate sie in kochendem Fett.

Wedding (Johnny) Kuchen. Eine Pinte saure Milch, ebenso viel süße Milch, eine halbe Tasse voll Butter, drei Eier, ein Theelöffel voll Soda, ebenso viel Salz, 1 Quart Kornmehl, 1 Pinte Mehl, 1 Pinte Rosinen und einhalb Pfund Citronen. Man backe den Kuchen in einer großen Pfanne eine Stunde lang.

Weiches Ingwer-Brot. Sechs Tassenköpfe voll Mehl, drei Tassen voll Molasses, eine Tasse voll Sahne, ebenso viel Butter, ein Theelöffel Ingwer und ebenso viel Saleratus.

Reis-Kuchen. Drei Eier und das gleiche Gewicht Reismehl; ebenso viel Zucker. Man rühre diese Artikel zusammen und backe die Mischung in Formen.

Old Fashioned Short Cake. Eine Quart Buttermilch, ein Theelöffel voll Fett und Salz nach dem Geschmack. Man mangle den Teig etwa einhalb Zoll dick, zerschneide ihn in kleine Stücke und backe dieselben bei schnellem Feuer.

Waffeln. Eine Pinte süße Milch, ebenso viel saure Sahne, das Gelbe von fünf Eiern und Mehl genug, um einen dünnen Brei zu bereiten. Dann setze man einhalb Theelöffel voll Salz und einhalb Theelöffel voll unaufgelöste Soda hinzu und rühre dasselbe gut um. Dann schlage man das Weiße zu Schnee, rühre denselben in den Brei und setze das Ganze ungesäumt auf den Ofen.

Fleisch-Kuchen. Zerhacke das Fleisch, welches gekocht und kalt sein muß, sehr fein, würze es mit Salz und Pfeffer, mache einen Mehlbrei, gieße einen Löffel voll von dem Teig auf die Form, die zuvor mit Fett bestrichen sein muß; dann lege man einen Löffel voll Fleisch darauf und dieses bedecke man wieder mit Teig. Drehe den Kuchen dann um, damit er auf beiden Seiten braun gebacken wird und servire ihn heiß.

Muffins. Man nehme Weizenteig und backe denselben in Formen (Muffin Rings.)

Armer Leute Kuchen. Eine Tasse voll Zucker, ebenso viel saure Milch, ein fingergroßes Stück Butter, eine Hand voll Rosinen, ein Theelöffel Soda und Muskatnuß und Mehl genug, um einen Teig zu bereiten.

Reis-Waffeln. Ein Tassenkopf gekochter Reis, zwei Eier, ein Theelöffel Kornstärke, ebenso viel zerlassene Butter, ein Theelöffel Cremor tartari, ein halber Theelöffel Soda, und Mehl genug, um einen dicken Teig zu erzeugen. Man bestreiche die Formen mit Butter und erhitze sie erst, ehe man zu backen beginnt.

Green Corn Griddle Cake. Reibe die Körner von 12 Kornkolben, nimm zwei Tassen saure Milch, einen Theelöffel Soda, ebenso viel Salz, 2 Eier und Mehl, und backe den Teig in dem Backofen.

Süßkartoffeln-Kuchen. Man reibe süße Kartoffeln und thue eine gleiche Quantität Mehl hinzu; außerdem vier Unzen Butter, Salz und Wasser, und backe das Gemisch in einem heißen Ofen.

Virginia Corn Dogers. Drei Pinten ungebeuteltes gelbes Kornmehl, ein Theelöffel Fett und eine Pinte Milch. Man mische dasselbe und backe die Mischung in Kuchen von einem Zoll Dicke und drei Zoll Durchmesser.

Soda-Kuchen. Man schlage das Gelbe und Weiße von zwei Eiern besonders, nehme eine halbe Tasse süße Milch, ebenso viel Butter, eine Tasse Zucker, einen Theelöffel Cremor tartari und einen halben Theelöffel Soda. Schnell zu backen.

Tart Crust. Eine Tasse Fett, ein Tischlöffel weißen Zucker, das Weiße eines Eies und drei Eßlöffel Wasser.

Gold-Kuchen. Ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Zucker, sechs Unzen Butter, das Gelbe von sieben Eiern, die Schale und des Saft von einer Citrone. Die Butter und den Zucker schlage man zusammen und füge das Uebrige, sowie Mehl, einen halben Eßlöffel voll Soda und einen Theelöffel Cremor tartari hinzu. Dasselbe backe man in flachen Pfannen.

Composition-Kuchen. Fünf Tassen Mehl, drei Tassen Zucker und zwei Tassen Butter, fünf Eier, ein Theelöffel Soda, ebenso viel Cremor tartari, ein Weinglas voll Wein, ebenso viel Brandy, eine Muskatnuß und ein Pfd. Rosinen. Dies Alles mische man zusammen und mache fünf Brote daraus.

Frucht-Kuchen. Ein halbes Pfund Mehl, ebenso viel Zucker, sechs Unzen Butter, ein Pfund Corinthen, ein Pfund Rosinen, etwas Citrone und Gewürznelke, vier Eier, ein Gill Brandy und ein Theelöffel Soda.

Hominy-Kuchen. Eine Pinte feine Hominy, eine Pinte weißes gesiebtes indianisches Mehl, ein wenig Salz, drei Eßlöffel frische Butter, drei Eier und ein Quart Milch. Nachdem man die Hominy gewaschen, lasse man sie eine Nacht lang in kaltem Wasser stehen, koche sie dann weich, schlage sie durch ein Sieb und mische sie dann, wenn sie noch warm ist, mit dem indianischen Mehl und setze Salz und Butter hinzu. Dies mische man nach und nach mit Milch und lasse das Ganze abkühlen, dann schlage man die Eier etwas und rühre sie nach und nach zu der Mischung, welche jetzt wie ein dicker Brei sein sollte. Man backe dieselben in einer Form wie Buchweizen-Kuchen und servire sie warm.

Pic Nic Cake. Zwei Tassen weißen Zucker, zwei Eier und das Weiße eines dritten, eine Tasse Butter, ebenso viel süße Milch, drei Tassen Mehl, zwei Theelöffel Cremor tartari und ein Theelöffel Soda. Hierzu setze man einen Theelöffel voll Citronensaft.

Coffee Cake. Eine Tasse Zucker, eine Tasse Molasses, ebenso viel Butter und kalten Kaffee, ein Pfund fein gewiegte Rosinen und ein Eßlöffel Zimmt, eben so viel Nelken und ein Theelöffel voll Saleratus.

Indian Pan Cakes. Ein Quart saure Milch, zwei Eier, eine halbe Tasse Mehl, ein Theelöffel Saleratus, zwee Eßlöffel Molasses, Salz nach dem Geschmack und Cornmehl, um das Ganze braten zu können.

Omelette. Drei Eier, das Gelbe und Weiße besonders geschlagen, eine halbe Tasse voll Milch, ein Theelöffel voll Mehl, einen halben Theelöffel Butter und Pfeffer und Salz nach dem Geschmack. Bestreiche die Pfanne mit Butter und wende die Omelette, wenn sie auf einer Seite gebacken ist.

Hartes Ingwer-Brot. Eine Tasse Molasses, ein Eßlöffel Butter, ein Eßlöffel kaltes Wasser, ein Theelöffel Ingwer, ebenso viel Soda und genug Mehl, um einen guten Teig zu bereiten.

Laib-Kuchen. Zwei Tassen leichter Teig, eine Tasse Zucker, eine halbe Tasse Butter, zwei Eier, ein halber Theelöffel Soda, eine Tasse Rosinen und Gewürze nach dem Geschmack.

Doughnuts. Eine Tasse Zucker, eine halbe Tasse Butter, ein Ei, zwei Theelöffel Cremor tartari, ein Theelöffel Soda, etwas Muskatnuß und Mehl, um einen guten Teig zu bereiten. Man brate diesen Teig in siedendem Fett.

Mandel-Kuchen. Ein Pfund Zucker, dreiviertel Pfund Butter, drei Unzen fein gewiegte süße Mandelkerne, dreiviertel Pfund Mehl und das Weiße von 17 Eiern zu Schnee geschlagen.

Soda Biscuit. Ein Quart Mehl, ein Theelöffel Soda, zwei Theelöffel Cremor tartari. Diese vermische man im trockenen Zustande mit dem Mehl und füge dann einen halben Theelöffel Salz, eine Tasse Fett und süße Milch hinzu, und backe das Ganze bei einem schnellen Feuer.

Rusks. Ein Quart Brodkrume, zwei Tassen Zucker, eine halbe Tasse Butter. Daraus mache man einen leichten Teig und backe denselben über schnellem Feuer.

Pound Cake.

Ein Pfund getrocknetes und gesiebtes Mehl, ebenso viel Hutzucker, das Weiße von 12 Eiern und das Gelbe von 7 Eiern. Man rühre die Butter mit dem Zucker und setze allmälig Eier und Mehl zu. Wenn Alles in der Schüssel ist, rühre man dasselbe noch eine und eine viertel Stunde um und setze zugleich 2 Theelöffel voll Rosen-Liqueur oder Wasser, etwas Muskatnuß oder Zimmt, 2 Tassen Sahne und 1 Theelöffel Saleratus hinzu. Man backe das Gebäck über schnellem Feuer.

Köstliche Rolls.

Eine halbe Tasse Butter wird in ein Pfund Mehl gemischt, eine halbe Tasse

Hefe, etwas Salz und Milch genug, um einen guten Teig zu geben. Laß den Teig in einem warmen Raume zwei Stunden lang aufgehen und backe dann die Rolls in einem heißen Backofen.

Plantation Johnny Cake.

Eine Pinte indianisches Mehl, eine halbe Tasse Zucker, drei Eier, ein Theelöffel Fett oder Butter ein Theelöffel Soda, ebenso viel Cremor tartari und genug Buttermilch oder süße Milch, als dazu gehört, um einen dicken Brei zu geben. Fette die Pfannen ein, gieße den Brei hinein und lasse denselben bei langsamem Feuer etwa 5 Stunden lang backen. Dies ist der richtige Plantation Johnny oder Stove Cake, der so berühmt ist. Das Recept rührt von einem früheren Sclaven des Gouverneur Poindexter von Virginien her. Der Schreiber dieses Buches hat das Recept selbst versucht und den Kuchen vorzüglich gefunden.

Köstliche Maccaroni.

Man schäle 1 Pfund süße Mandeln, trockne dieselben und zerstoße sie sehr fein in einem Mörser oder auf einem Brette mit einem Mangelholz, setze das Weiße von 3 Eiern hinzu, sowie 1 Pfund feingesiebten klaren Zucker. Diese Ingredienzien mische man 10 Minuten lang, nehme das Gemisch mit einem Löffel aus dem Mörser und bringe dasselbe in eine Pfanne. Man streue etwas Zucker auf den Teig.

Thee-Kuchen.

Man mische 4 Tassen Mehl mit 3 Tassen Zucker, setze 3 Eier hinzu und 1 Tasse Butter, außerdem 1 Tasse Milch und 1 Theelöffel Soda. Lasse den Teig aufgehen und backe ihn bei schnellem Feuer.

Ein anderes Recept. 1 Quart saure Milch, eine halbe Tasse Molasses, 1 Theelöffel Saleratus, 2 Eier, etwas Ingwer, Muskatnuß und Salz. Dies mische man gut zusammen und setze dann Mehl genug hinzu, um einen dicken Brei zu erzeugen. Die Pfanne fette man gut ein und lasse das Ganze 25 Minuten backen.

Schweizer Kuchen.

Man schlage das Weiße und das Gelbe von 9 Eiern in verschiedenen Gefäßen zu Schnee, mische dieselben dann und setze ein Pfund gestoßenen Zucker nach und nach hinzu. Nachdem die Mischung eine viertel Stunde lang gut umgerührt ist, reibe man eine Citronenschale hinein und setze 4 Theelöffel Fenchel oder Coriander-Saamen hinzu. Man schütte jedesmal einen Eßlöffel voll auf einmal auf ein Blech, welches zuvor mit Fett bestrichen ist, streue, wenn das Blech gefüllt ist, noch etwas gestoßenen Zucker darauf und backe das Gebäck dann in einem heißen Ofen.

Deutsche Semmeln. (Muffins.)

Man mische ein Quart Weizenmehl, anderthalb Pinten lauwarme Milch, eine halbe Tasse Hefe, 2 geschlagene Eier, 1 Theelöffel Salz und zwei Eßlöffel gesalzene Butter zusammen, lasse den Teig in einer warmen Stube aufgehen und backe dann die Semmeln bei raschem Feuer.

Molassesteig-Kuchen.

Eine halbe Tasse zerlassene Butter, eine Tasse Molasses, eine Citrone in feine Stücke zerschnitten und ein Theelöffel Zimmet. Dies vermenge man mit 3 Tassenköpfen voll bereits aufgegangenen Teig und setze zwei geschlagene Eier hinzu. Man knete den Teig 15 Minuten lang, lege ihn dann in die Pfanne, die zuvor gut mit Butter bestrichen ist und lasse denselben eine halbe Stunde lang aufgehen, ehe man ihn bäckt.

Alte Jungfern Kuchen.

Wenn die alten Jungfern so köstlich sind wie der neue Kuchen, der von ihnen den Namen erhalten hat, so verdienten sie bald unter die Haube zu kommen. Hier

ist das Recept: Ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Zucker, ein viertel Pfund Butter oder Fett, vier Weingläser voll süße Milch, ein halbes Pfund Weinbeeren, ein viertel Pfund Korinthen, ebenso viel überzuckerte Apfelsinenschale, etwas Muskatnuß, zwei Theelöffel zerstoßenen Ingwer, ein Theelöffel Zimmet und ebenso viel kohlensaure Soda. Man mische das Ganze gut zusammen und lasse es bei langsamem Feuer zwei Stunden lang kochen.

Torten.

Reis-Törtchen.

Man weiche Hutzucker mit einer Pinte Milch ein und lasse die Mischung kochen, nachdem man zuvor ein Stück Zimmet hinzugesetzt hat. Während des Kochens rühre man feines Reismehl hinein, bis die Mischung ziemlich dick ist, dann nehme man dieselbe vom Feuer, setze das zu Schnee geschlagene Weiße von drei Eiern hinzu, rühre das Ganze abermals über dem Feuer 2 bis 3 Minuten lang um, und thue es dann in Näpfe, die vorher in kaltem Wasser gelegen haben und nicht abgetrocknet sind. Sobald die Masse erkaltet ist, drehe man die Schale auf dem Teller um, auf welchem die Törtchen servirt werden sollen und umgieße dieselben mit einer Sauce, die aus einer halben Pinte Milch und dem Gelben der drei Eier gemacht ist. Die Törtchen werden mit Johannesbeer- oder Himbeer-Gelee garnirt. Diese Reis-Törtchen sind ein höchst wohlschmeckendes Gericht.

Blanc Manche.

Man nehme eine halbe Unze Isländisches Moos und 1 Quart frische Milch. Lasse beide Ingredienzen langsam zusammen kochen, bis sie zu einem Gelee geworden sind, setze dann eine Tasse Rosenwasser hinzu, lasse die Mischung bei schnellem Feuer eine halbe Stunde lang kochen und seihe das Ganze durch ein feines Sieb oder Tuch.

Mehrere vorzügliche Recepte für Torten.

Mandel-Törtchen. Man thue ein Quart Sahne in eine Pfanne und setze eine Stange Zimmet und 1 oder 2 Muskatblüthen hinzu, koche das Ganze und lasse es später abkühlen, schäle 2 Unzen Mandeln, stoße sie in einem Mörser unter Hinzusetzung von etwas Rosenwasser, oder einiger Aprikosenkörner, oder einiger bitterer Mandeln, vermische diese mit der Sahne und süße das Ganze nach dem Geschmack. Setze das Ganze auf langsames Feuer und rühre es so lange um bis es ziemlich dick geworden ist, lasse es aber nicht kochen, da es sonst gerinnen würde. Man gieße es in die Formen und lasse es abkühlen.

Citronen-Törtchen. Eine Pinte Weißwein, ein Pfund gestoßener weißer Zucker, der Saft von 2 Citronen, die Schale einer Citrone, welche sehr dünn abgeschält werden muß. Das Ganze läßt man eine Weile kochen, nimmt dann die Schale heraus und gießt den Rest auf den dafür bestimmten Teller. Dann schlägt man das Gelbe von 4 und das Weiße von 2 Eiern, vermischt dasselbe mit etwas Wein, in welchem die aus der Mischung gewonnene Schale eine Zeit lang gezogen hat und läßt dasselbe bei langsamem Feuer oder in kochendem Wasser backen.

Apfelsinen-Törtchen. Man koche die Schale einer Apfelsine weich und zerquetsche sie dann völlig in einem Mörser, setze einen Theelöffel vom besten Brandy, den Saft einer Apfelsine, ein viertel Pfund Hutzucker und das Gelbe von 4 Eiern hinzu. Das Ganze rühre man etwa 10 Minuten lang um, und gieße nach und nach eine Pinte kochende Sahne hinzu. Man rühre das Ganze beständig um, bis man es in die Formen gießt. Setze die Formen in eine Schüssel mit kochendem Wasser, lasse sie stehen, bis der Inhalt sich verdickt hat, nehme diesen dann heraus und garnire das Ganze mit eingemachter Apfelsinen-Schale. Dieses Gericht kann sowohl kalt wie auch warm servirt werden.

Feen-Törtchen. Man nehme das Gelbe von 4 hartgesottenen Eiern, ein viertel Pfund Butter und 2 Unzen Zucker, und rühre das Ganze mit einem Löffel voll Orange-Wasser u einem Brei. Lasse es stehen, seihe es dann durch ein Sieb auf ein Blech und lasse es dick werden.

Eine schäumende Apfel-Insel. Man brate 6—8 große Aepfel und wenn sie erkaltet sind, schäle man sie und entferne den Gröbs, rühre das Uebrige durch ein Sieb und setze nach dem Geschmack Zucker hinzu. Man schlage das Weiße von 4 Eiern mit Orangen-Wasser in einer anderen Schüssel bis es zu Schnee geworden ist, mische das Ganze dann nach und nach mit den Aepfeln, bis Alles zusammengeschlagen und sehr leicht ist. Man mache einen guten Kuchen und streiche die Aepfel darauf. Das Ganze garnire man mit Johannisbeer-Gelee.

Eier-Käse. Man schlage 6 Eier, mische sie mit einer halben Pinte frischer Milch und setze Zimmt und Citronenschale nach dem Geschmack hinzu. Man rühre die Mischung über dem Feuer tüchtig um und setze noch den Saft einer viertel Citrone hinzu. Die Mischung schütte man dann in die Formen.

Brod-Käse-Kuchen. (Bread Cheese Cake.) Man zerschneide ein 5 Cents Brot in ganz dünne Schnitte, gieße über dieselben eine Pinte kochende Sahne, lasse sie dann zwei Stunden lang stehen, schlage hierauf acht Eier, ein halb Pfund Butter und eine geriebene Muskatnuß zusammen, setze ein halb Pfund Corinthen, die gewaschen und dann getrocknet sind, und einen Theelöffel Brandy oder Weißwein hinzu. Man backe dasselbe in gewöhnlicher Käse-Rinde, welche in zinnerne Pfannen gelegt sind.

Gewöhnliche Torte. Man koche 1 Quart gute Sahne über langsamem Feuer und setze etwas Zimmt und 4 Unzen Zucker hinzu. Nachdem die Mischung eine Zeit lang gekocht hat, nehme man den Topf vom Feuer, schlage das Gelbe von 8 Eiern und thue einen Löffel voll Orangenwasser hinzu und mische dieses nach und nach in die Sahne, bis dieselbe kalt wird. Dann setze man das Ganze wieder über das Feuer und lasse es bei beständigem Umrühren nach einer Richtung hin kochen. Dann gieße man es in die Formen und servire es warm oder kalt.

Reis-Käse-Kuchen. Man koche 4 Unzen Reis bis er weich ist, schütte hin auf ein Sieb und lasse das Wasser ablaufen, dann thue man 4 geschlagene Eier, ein halb Pfund Butter, eine halbe Pinte Sahne, 6 Unzen Zucker, eine geriebene Muskatnuß und ein Glas Brandy hinzu. Man rühre das Ganze gut um und backe dasselbe in einer Umhüllung von aufgegangenem Teig.

Käse-Kuchen. Man nehme einen Eßlöffel voll flüssigen Käselab und mische ein Quart frische Butter hinzu; man setze das Gemisch in die Nähe des Feuers und lasse sich den Molken absetzen, drücke diesen dann aus und mische den Quark mit 1 Pfund Butter, ebenso viel Zucker, einer geriebenen Muskatnuß und etwas Soda. Das Gelbe von 4 und das Weiße von 1 Ei, 1 Unze gewiegte Mandeln, 2 Theelöffel voll Rosenwasser und ebenso viel Wein. Zuletzt setzt man 6 Unzen Corinthen hinzu und backt das Ganze wie gewöhnlich.

Mandel-Käse-Kuchen. Schäle 4 Unzen süße Mandeln, lege sie in kaltes Wasser, zermalme sie zusammen mit etwas Rosenwasser in einem Mörser, setze vier Unzen Zucker und das Gelbe von vier Eiern, gut geschlagen, hinzu. Man rühre diese Ingredienzen so lange zusammen, bis sich in der Schüssel weißer Schaum entwickelt. Dann mache man einen vorzüglichen Teig nach folgendem Recept: Ein halbes Pfund Mehl, ein viertel Pfund Butter und etwas kaltes Wasser. Man knete das Ganze zu einem Teige, doch gebrauche nicht die Butter vollständig. Man mangle den Teig auf, streue etwas Mehl darüber, lege darüber die übrig gebliebene Butter in kleinen Portionen, streue nochmals Mehl darauf, streiche dann die vorher angegebene Mischung auf den Kuchenteig und backe die Kuchen auf Blechen. Man streue hinterher Zucker darüber.

Quark-Kuchen. Eine halbe Pinte guten Quark, rühre denselben mit vier Eiern, drei Löffel voll Sahne, eine halbe Muskatnuß, einen Theelöffel von Rosen- oder Orange-Wasser, 4 Unzen Zucker und ein halbes Pfund gut gewaschener und getrockneter Corinthen zusammen, streiche das Ganze über Kuchenteig, der auf Blechen aufgemangelt ist und backe den Kuchen in einem gutgeheizten Ofen.

Pasteten.

Ueber Pasteten im Allgemeinen.

Man sollte die Pasteten, wenn sie aufgegangen sind, bei schnellem Feuer und in gut verschlossenem Ofen backen, wenn man wünscht, daß sie nicht an den Seiten zusammenfallen. Man sollte in keine Pastete Wasser thun, bis zu dem Augenblick, wo dieselbe in den Ofen geschoben wird, da der Teig schlecht wird und auseinander fließt. Ein dünner Teig muß bei langsamen Feuer gebacken werden, da ein zu heißer Ofen denselben verbrennen würde und der Pastete keine Zeit läßt, zum zweiten Male aufzugehn. Glasirte Torten müssen in einem nicht zu heißen Ofen gebacken werden, da die Glasur braun wird, wenn der Teig noch nicht ausgebacken ist.

Erdbeer-Pastete (Pie). Man überziehe den Blechteller mit Pastetenteig und fülle diesen dann mit reifen Erdbeeren von mittlerer Größe, wozu ein wenig Mehl und Zucker nach Verhältniß der Süßigkeit der Frucht gethan wird. Man überziehe das Ganze mit einer leichten Decke aus Teig.

Hammel- und Kartoffel-Pastete. Man koche ein halbes Dutzend Kartoffeln, reibe dieselben durch ein Sieb, mische drei Eier, etwas Butter und Salz hinzu. Man bestreiche dann eine Form mit Butter und streue über dieselbe geriebenes Brot, so viel an der Butter festklebt, lege dann die Kartoffeln auf den Boden, streue Salz und Pfeffer darüber, füge gewiegte Zwiebel, Petersilie und etwas Thymian hinzu und lege darüber eine Lage Hammelfleisch, und fahre so abwechselnd fort bis die Pfanne gefüllt ist. Man backe das Ganze in einem Backofen und servire dasselbe mit einer guten Sauce.

Citronen-Pastete. Man reibe 2 Citronen, setze 2 Tassen Zucker, 2 Eier, eine halbe Tasse Molasses, eine halbe Tasse Wasser, 1 Eßlöffel Butter und ebenso viel Mehl hinzu und rühre das Ganze zusammen. Diese Mischung giebt ein halbes Dutzend Pasteten.

Sahnen-Pastete. Eine Pinte süße Sahne, ein Theelöffel Mehl, Zucker nach dem Geschmack und etwas Muskatnuß. Man backe den Pie bei langsamem Feuer. Hierzu sind Eier nicht nöthig.

Süße Kartoffel-Pasteten. Ein Pfund süße Kartoffeln werden gebacken und durch das Sieb gerieben, dazu setzt man ein halbes Pfund Butter, dreiviertel Pfund Zucker, eine Pinte Milch, 6 Eier, etwas Muskatnuß, Zimmet und 1 Glas Brandy. Der Teig muß etwas stärker sein.

Horace Greely's Pastete. Eine Tasse Rosinen, fein gehackt, eine Tasse Zucker, ebenso viel Molasses, ebenso viel Essig, ein Eßlöffel Zimmet, ein Theelöffel Gewürznelken, anderthalb Tassen zerschlagene Soda-Crackers. Hierzu setze man 2 Tassen kochendes Wasser und etwas Salz.

Hollunderbeeren-Pastete. Eine Quart Hollunderbeeren, eine Pinte getrocknete oder geschälte Aepfel, dazu setze man 5 Eßlöffel voll Wasser, 3 voll Zucker, 1 Eßlöffel Butter, ebenso viel Mehl und Corriander oder Fenchelsaamen nach dem Geschmack.

Pfirsich-Pastete. Man gebe einem tiefen Teller einen Teig-Ueberzug, der etwas dicker wie gewöhnlich ist, schäle reife Pfirsiche und lege sie unzerschnitten in

den Teller. Dann nehme man 1 Pinte Sahne, 3 Eßlöffel Zucker, rühre dieselben unter einander, gieße die Mischung über die Pfirsiche und streue schließlich etwas Mehl darauf. Dann überziehe man das Ganze mit einem Deckel aus Teig und lasse es so lange backen, bis die Pfirsiche ganz durchgebacken sind.

Kürbis-Pastete. Man schäle den Kürbis und schneide ihn dann in Scheiben, übergieße dieselben mit heißem Wasser und lasse sie eine Zeit lang kochen; dann mische man für jeden Kuchen 2 Eßlöffel Essig und 3 Eßlöffel Zucker hinzu, würze nach dem Geschmack und überziehe das Ganze mit einem Teig.

Süßapfel-Pastete. 6 gute mittelgroße Aepfel werden geschält und in Stücken geschnitten. Nachdem der Gröbs ausgeschnitten ist, koche man dieselben weich, zerquetsche sie, setze ein Ei, einen Tassenkopf frische Milch und Gewürz nach dem Geschmack hinzu. Gebacken wird die Pastete auf gewöhnliche Weise.

Brot-Pastete. Man weiche etwas Brot in heißem Wasser auf, thue etwas Butter (für jede Pastete von der Größe einer Hickorynuß), eine halbe Tasse Zucker, 1 Theelöffel Cremor tartari, etwas Muskatnuß oder sonst ein Gewürz hinzu und backe das Ganze auf einem Pastetenteig von der Dicke eines halben Zolles.

Pot Pie. 1 Quart Mehl, eine halbe Pinte Milch, ein eigroßes Stück Butter, 2 Theelöffel Cremor tartari, und 1 Theelöffel Milch. Nachdem man daraus einen Teig geknetet, mache man daraus die Kruste der Pastete und thue dann das gekochte Hühner-, Kalb- oder Rindfleisch hinein, so wie es gahr ist.

Cacaonuß-Pastete. 1 Quart frische Milch, 3 Eier, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Pinte geriebene Cacaonuß. Man mische das Ganze und backe es dann in Pastenteig wie gewöhnlich.

Beefsteak-Pastete. Man klopfe ein Stück Rump Steak mit einem Schlägel und würze es tüchtig mit Pfeffer und Salz. Nachdem man Teig in die Form gethan gieße man ein wenig Wasser hinein, lege das Steak, in mehrere Stücke geschnitten, hinein, thue etwas Butter hinzu, bedecke das Ganze mit einem Deckel von Pastetenteig und lasse es tüchtig backen.

Mince Pie. Man koche eine Ochsenzunge 2 Stunden lang ab, ziehe sie ab und schneide sie in ganz kleine Stücke. Ebenso schneide man 3 Pfund Rindstalg in kleine Stücke, füge 3 Pfund gute Kochäpfel, 4 Pfund Corinthen, 1 Pfund von den besten Rosinen, womöglich ohne Kerne, und 1 Pfund geriebenen Zucker hinzu, mische Alles zusammen und thue eine halbe Unze Muskatblüthe, etwas Muskatnuß, Nelken und Zimmt hinzu. Viele setzen nur wenig Brandy hinzu, während Andere nur einen solchen Pie essen, wenn genug Brandy darin enthalten ist. Man nehme daher nicht weniger als 1 Pinte und nicht mehr als 1 Quart vom besten französischen Brandy. Manche essen es auch gern, wenn Cider in die Füllung gemischt ist; wenn man diesen überhaupt gebraucht, muß er gut und süß sein. Dann mache man einen guten Pastetenteig, thue die Füllung hinein und kurz bevor man den Deckel auf den Pie macht, streue man etwas Citronen- oder Orangenschale auf die Füllung.

Kalbs-Pastete. Man zerhacke Kalbsniere sehr fein und lege sie auf den Boden des Pies, schneide dann vom Halse des Kalbes Schnitte, lege diese ebenfalls in die Pastete und überstreue das Ganze mit Fettstückchen. Dann hacke man ein halb Pfund Rosinen und ein viertel Pfund Corinthen und streue diese über das Fleisch, ebenso 3 Unzen überzuckerte Citronen- und Orangenschalen. Man mache einen Rand um den Teller, dann einen Deckel über das Fleisch und lasse das Ganze eine Stunde lang kochen. Wenn es fertig ist gieße man ein Glas Brandy darüber und servire den Pie warm.

Aal-Pastete. Man häute und säubere die Aale, schneide dieselben in Stücke von der Länge von anderthalb Zoll, pfeffere und salze dieselben gut, thue etwas

Salbei hinzu, lasse den Pastetenteig einen halben Zoll hoch aufgehen und fülle die Pastete mit Aalen, mache einen Deckel über das Ganze und lasse es bei schnellem Feuer tüchtig backen.

Eier und Schinken-Pastete. Man weiche einige dünne Schnitten Schinken über Nacht in Wasser ein, so daß derselbe den salzigen Geschmack verliert, lege sie dann auf einen Teller, schlage die Eier mit etwas Sahne, setze Pfeffer und Salz hinzu, gieße das Ganze über den Schinken, überziehe den Teller dann mit Pastetenteig und backe das Ganze bei mäßigem Feuer.

Hühner-Pastete. Man zertheile das Huhn in kleine Stücke, würze dieselben mit Muskatblüthe, Pfeffer und Salz und lege zu jedem derselben ein Stückchen Butter, lege dieselben auf den Teller, decke ein dünnes Scheibchen Schinken darüber, füge eine Pinte gute Sauce hinzu, bedecke den Teller mit Teig und backe dasselbe bei mäßigem Feuer.

Hasen-Pastete. Man zerschneide den Hasen in Stücke, würze dieselben mit Muskatblüthe, Muskatnuß, Pfeffer und Salz, thue dieselben in eine Pfanne oder einen tiefen Teller, setze ein halbes Pfund Butter hinzu, bedecke das Ganze mit einem Tuche oder Pastetenteig und lasse es in einem Kessel mit heißem Wasser anderthalb Stunden lang schmoren. Dann nehme man das Gefäß aus dem Wasser, lasse es abkühlen, hacke einviertel Pfund Schinken, 2 Zwiebeln, 1 Glas Rothwein, etwas Brotkrume, die Leber zusammen zu einer Fleischpastete und würze das Ganze mit Muskatnuß, Pfeffer und Salz. Hierzu füge man das Gelbe von drei Eiern. Nachdem man den Pastetenteig in die Pfanne gethan, lege man die Fleischpastete auf den Boden, darüber die Hasen mit der Sauce, die beim Schmoren erzielt ist, bedecke das Ganze mit Pastetenteig und lasse es anderthalb Stunde lang backen. Dies ist ein köstliches Gericht.

Puddings.

Ueber Puddings im Allgemeinen.

Brot- und Kuchen-Puddings müssen längere Zeit bei mäßigem Feuer backen damit sie aufgehen und nicht anbrennen. Butter- und Reis-Puddings brauchen schnelles Feuer, und außerdem muß man bei diesem vor dem Hineinthun des Teiges den Teller mit Butter einschmieren. Wenn man den Pudding kochen muß, so muß muß man ein reines Tuch nehmen und dasselbe vor dem Gebrauch in kochendes Wasser tauchen und mit Mehl bestreuen. Wenn man in einer Pfanne bäckt, so muß dieselbe mit Butter wohl bestrichen werden und unbedeckt bleiben. Wenn der Pudding gahr ist, nehme man die Pfanne oder Form heraus, decke einen Teller über den Pudding und stürze die Form um.

Brot-Pudding. Man nehme die Krume eines mittelgroßen Brotes und gieße eine Pinte kochende Milch darauf. Wenn das Ganze abgekühlt ist, zerreibe man es zu einem Brei, setze 2 Unzen Butter und Zucker nach dem Geschmack hinzu, reibe eine halbe Unze Muskatnuß darüber und rühre 4 geschlagene Eier hinzu. Nachdem man das Ganze eine halbe Stunde lang umgerührt hat, binde man es in ein Tuch und lasse es eine Stunde lang kochen. Man kann nach Belieben auch Corinthen hinzusetzen. Man servire den Pudding with Weinsauce.

Reis-Pudding. Man wasche einhalb Pfund Reis, füge anderthalb Quart gute Milch, ein viertel Pfund Butter, eine Stange Zimmet (zerstoßen), eine halbe geriebene Muskatnuß, ein geschlagenes Ei, etwas Salz und Zucker nach dem Geschmack hinzu, und lasse das Ganze in einer Form bei schnellem Feuer anderthalb Stunden lang backen. Wenn es zu hoch aufgehen sollte, nehme man das Oberste hinweg und fülle es in Formen. Sobald der Pudding kalt ist, stürze man ihn auf einen Teller und servire ihn mit beliebiger Sauce.

Apfel-Pudding. Man bedecke das Innere einer Form mit Teig, schäle und zerschneide die Aepfel, entferne den Krebs und fülle damit die Form, setze etwas Zucker und eine halbe Tasse Wasser hinzu, bedecke das Ganze mit Teig und dämpfe es anderthalb Stunden lang. Man servire das Gericht mit Zucker und Sahne.

Brei. Brei ist ein sehr gesundes und schmackhaftes Essen, wenn er richtig zubereitet wird. Gewöhnlich lassen die Leute denselben nicht lange genug kochen. Man rührt in einen Topf mit kochendem Wasser je nach dem Bedarf nach und nach Hafer oder Indianisches Mehl, sodaß dadurch ein dünner Brei entsteht, streut ein wenig Salz hinzu und läßt das Ganze bei beständigem Umrühren mindestens anderthalb bis zwei Stunden lang kochen. Dann thut man den Brei in Töpfe oder Schüsseln und läßt ihn erkalten. Man kann den Brei mit Milch oder Fruchtsaft genießen.

Süßer Kartoffel-Pudding. Man rühre 1 Pfund Zucker und 1 Pfund Butter zusammen und zerquetsche 2 Pfund gekochte süße Kartoffeln ganz fein, rühre die Kartoffeln nach und nach in das Gemisch und setze dann 5 geschlagene Eier, 1 Weinglas voll Wein, ebenso viel Brandy, ebenso viel Rosenwasser, 2 Theelöffel Gewürz und eine halbe Pinte Sahne hinzu und backe das Ganze in Pastetenteig.

Cottage Pudding. Zwei Tassenköpfe Mehl, 1 Tassenkopf Zucker, 2 Eßlöffel zerlassene Butter, 1 Theelöffel Cremor tartari, ebenso viel Soda und ein Ei. Man gebe dem Ganzen durch Citrone einen Geschmack.

Arbeiters' Pudding. Eine halbe Pinte Molasses, ebenso viel kochendes Wasser, ein Theelöffel Soda und etwas Salz. Man setze Mehl genug hinzu, um den Teig steif zu machen. Man kann auch etwas gehackte Rosinen und kleingeschnittenes Talg hinzu thun. Lasse das Ganze 2 bis 3 Stunden lang dämpfen und servire es mit Rahm und Zucker.

Gekochter Indian Pudding. Zwei große Tassen saure Milch, eine Tasse Molasses, 2 Tassen indianisches Mehl, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse feingeschnittenes Fett, 1 Theelöffel Saleratus und Salz nach dem Geschmack. Man koche das Ganze 4 Stunden lang.

Kranken-Pudding. Man mache aus Eiern einen guten Tortenteig, setze etwas Butter, etwas geriebene Muskatnuß und 1 Glas Wein oder Brandy hinzu, und rühre später fein geriebene Cocusnuß hinzu. Die Form überziehe man mit Teig, gieße die Tortenmasse hinein und lasse das Ganze leicht braun backen.

Vogelnest-Pudding. Eine Tasse Sahne, ebenso viel süße Milch, anderthalb Tassen Mehl, ein Theelöffel Cremor tartari, ein halb Theelöffel Soda und ein wenig Salz. Nachdem man die Form mit Butter bestrichen hat, lege man mehrere geschälte Aepfel in die Mitte und gieße die Masse darüber. Das Ganze muß eine Stunde lang kochen.

Quaking Pudding. Man koche 1 Quart Sahne und lasse dieselbe stehen bis dieselbe kalt ist, schlage 4 Eier eine Viertelstunde lang mit einem halben Pfund Mehl, setze dann die Sahne, Zucker und etwas Muskatnuß hinzu, binde das Ganze fest in ein mit Butter bestrichenes Tuch und lasse es eine Stunde lang kochen.

Yorkshire Pudding. Man schlage 4 Eier mit 4 Eßlöffel feinem Mehl und etwas Salz etwa eine Viertelstunde lang, rühre 3 Pinten Milch hinein, bestreiche eine Pfanne mit Butter und brate in der Mischung ein Stück Rind, Hammel- oder Kalbfleisch.

Ein Milch Pudding. Man gieße eine Pinte frische kochende Milch auf 3 Eßlöffel voll Mehl, rühre Beides eine halbe Stunde lang zusammen, setze 3 Eier hinzu, rühre etwas länger, und nachdem man einen Theelöffel geriebenen Ingwer hinzugesetzt hat, binde man das Ganze fest in ein mit Butter bestrichenes Tuch und lasse es kochen. Beim Herausnehmen muß man sehr vorsichtig sein.

Achter Englischer Pflaumen-Pudding.

Das folgende Recept für die Bereitung des berühmten englischen Pflaumen-Puddings ist das einzige ächte Recept, welches je in einem Buche veröffentlicht wurde. Dasselbe ist von dem Koche des Lord D'Israeli, der es wieder durch den Oberküchenmeister der Königin Victoria erhielt. Man wiege sorgfältig folgende Ingredienzien ab:

Ein halbes Pfund vom besten Rindstalg, ein Pfund Rosinen, ein Pfund Corinthen, 2 Pfund alte Brotkrumen, wovon man die Rinde völlig abgeschnitten hat, 3 Eier von einem Gewicht von mindestens 5 Unzen, 3 Unzen pulverisirten Zucker, 2 Gills vom besten Brandy, eine mittelgroße Muskatnuß und so viel Zimmt, als auf einem 10' Cent Silberstück liegen kann.

Man lege sich die Sachen, die man zum Zubereiten des Puddings gebraucht, am Abend zuvor zurecht, zerschneide das Talg, von dem jede Haut abgezogen ist, so fein als möglich. Jede der Ingredienzien muß nach der Reinigung das vorgeschriebene Gewicht haben; die Rosinen müssen gelesen, gereinigt, gewaschen und völlig wieder getrocknet werden. Am nächsten Morgen nimmt man eine Pinte frische Milch, wärmt sie in der Nähe des Feuers etwas an und weicht darin die Brotkrumen ein. Das angegebene Gewicht an Brot wird die ganze Milch aufsaugen. Hierzu setzt man drei gut geschlagene Eier, dann das zerschnittene Talg, dann die Corinthen, dann die Rosinen, dann den Zucker, den Brandy, die Muskatnuß und endlich das Zimmet. Sowie man etwas hinzusetzt, rührt man die Masse mit einem hölzernen Löffel um, und nachdem Alles zusammengemischt ist, rührt man dasselbe noch eine halbe Stunde lang um. Das Tuch bestreicht man mit Butter und etwas Mehl, thut den Puddingteig hinein und bindet das Ganze fest zusammen. Man thut es dann in einen großen Kessel und läßt es 5 Stunden lang bei beständig gutem Feuer kochen. Wenn man dies unterläßt, verdirbt der Pudding. Man gebraucht dazu am besten Holzfeuer. Die alten englischen Köche, welche auf ihren nationalen Plum Pudding stolz sind, können nicht dazu vermocht werden, einen Ofen zu gebrauchen, sondern kochen den Pudding in einem Kessel, der über einem Kaminfeuer hängt. Am besten wird Eiche als Feuerholz benutzt. Wenn daher unsere Freunde eine Vorrichtung im Kamin haben, an welcher sie einen Kessel aufhängen können, so ist es ihnen möglich, einen Pudding zu genießen, wie ihn besser der alte Feinschmecker Georg III. von England nicht gehabt hat. Wir halten dies jedoch für Verrücktheit und glauben, daß der Pudding auf einem Kohlenfeuer ebenso gut geräth als auf einem Kaminfeuer, wenn man nur die nöthige Sorgfalt auf das Feuer verwendet.

Sauce zu dem Pudding. Die Sauce für den Pflaumen-Pudding ist ebenso wichtig als der Pudding selbst, und sollte mit gleich großer Sorgfalt bereitet werden. Man zerlasse 6 Unzen frische süße Butter, schlage sie zu Sahne, vermische damit nach und nach 10 Unzen gestoßenen weißen Zucker, erwärme das Ganze am Feuer, lasse es jedoch nicht kochen, rühre es 10 Minuten lang nach einer Richtung hin um, nehme es dann vom Feuer, rühre 2 Gläser Rothwein hinzu und 1 Glas vom besten Brandy, reibe eine Gewürznelke hinzu und etwas pulverisirte Muskatblüthe.

Apfel-Klöse.

Man schäle die Aepfel und schneide sie in dünne Scheibchen, rühre Butter in Mehl, etwa dieselbe Mischung wie für Pastetenteig, vermische 1 Theelöffel Soda mit etwas Buttermilch, welche man dann in den Teig mischt, mangele das Ganze auf, thue 1 Handvoll Aepfel darauf und wickele dieselben in den Teig ein.

Gedämpfte Klöse. Zwei Tassen saure Milch, 1 Tasse Sahne, 1 Theelöffel völlig aufgelöste Soda. Man mische das Ganze mit Mehl, mangele den Teig auf und wickele eine beliebige Frucht hinein.

Das angegebene Recept für den Teig ist das beste für die Bereitung von Klösen.

Eingemachtes.

Ueber das Einmachen im Allgemeinen.

Bei der Bereitung von Gelees soll man vorsichtig sein, daß nie der Saame der Frucht hineinfällt und drücke die Frucht auch nicht zu stark aus, damit das Gelee nicht trübe und stückig wird.

Wenn man Zucker zu dem Saft hinzusetzt, so lasse man denselben stets im Saft auflösen, ehe man das Ganze auf das Feuer setzt. Niemals lasse man den Saft stark kochen, denn dadurch geht die Farbe des Gelees verloren. Die besten Gefäße zum Aufbewahren sind irdene oder solche, die mit Porzellan oder Glas gefüttert sind. Niemals gebrauche man Kupfer oder Messing zu diesem Zweck, denn erstens kann man sich leicht vergiften und zweitens erhalten die Gelees durch derartige Utensilien eine schlechte Farbe. Man bewahre die Gelees an einem kühlen, trockenen Platze auf, denn jeder Zucker würde sich an einem feuchten oder heißen Platze crystallisiren. Wenn man keine Einmachbüchsen mit Patent-Verschluß hat, so kann man sein Eingemachtes dadurch vor dem Verderben bewahren, daß man ein Blatt weißes Papier mit Brandy anfeuchtet und darauf legt und dann zwei Blätter Löschpapier mit etwas Eiweis durchziehen läßt und darauf legt. Dann nehme man ein drittes Blatt Löschpapier und klebe es über die Oeffnung des Glases oder Topfes. Auf diese Weise erhält man einen luftdichten Verschluß. Das Papier sollte etwa 2 Zoll weit hinab geklebt werden.

Eingemachte Quitten. Man schäle und zerschneide die Quitten, koche sie in Wasser weich und setze zu jedem Pfund Quitten ein Pfund klaren Zucker hinzu. Lasse dieses einen Tag lang zusammen stehen, worauf der Saft sich ganz geklärt haben wird. Wenn man dies thut, werden die Quitten nie hart werden; man muß sie jedoch zuvor noch etwa 20 Minuten gekocht haben. Man kann das Wasser, worin sie gekocht wurden, zur Bereitung von Gelee benutzen, das man bereits aus den Schalen fabriziren kann. Zu jeder Pinte Sauce setze man ein Pfund Zucker hinzu und koche das Ganze 25 Minuten lang.

Eingemachte Tomatoes. Man brühe und schäle 7 Pfund Tomatoes, setze 7 Pfund weißen Zucker hinzu, lasse das Ganze über Nacht stehen, nehme am Morgen die Tomatoes heraus und koche den Saft, nachdem man den Schaum sorgfältig abgeschöpft hat. Man thue dann die Tomatoes hinzu und lasse das Ganze 15 bis 20 Minuten kochen, dann nehme man sie wieder heraus und koche den Syrup nochmals, bis er dick zu werden beginnt. Sobald das Ganze erkaltet ist, fülle man die Tomatoes in Gefäße, gieße den Syrup darüber und füge einige Scheibchen Citrone hinzu.

Eingemachte Kürbise. Man nehme nur große und völlig reife Kürbise, schäle und zerschneide dieselben in Stücke, lege letztere auf weißen Zucker und lasse sie über Nacht stehen. Am andern Tage koche man dieselben eine halbe bis eine Stunde lang, nehme die Frucht heraus, koche den Syrup nochmals und lasse beide dann abkühlen. Nachdem man die Kürbisstücke in die Gefäße gethan, gieße man den Saft darüber.

Eingemachte Erdbeeren. Man reinige die Erdbeeren sehr sorgfältig, thue ein Pfund davon in den Kessel und ebenso viel Zucker, und so fort bis die ganze Frucht verbraucht ist. Man lasse sie langsam zum Kochen kommen und in diesem Zustande etwa 15 Minuten lang bleiben. Man fülle die Erdbeeren noch heiß in die Gefäße und versiegele die letzteren. Dann packe man die Gefäße in eine Kiste und fülle die Zwischenräume mit trockenem Sand auf.

Einmachen von Früchten. Kirschen, Erdbeeren, Pflaumen, Aprikosen, Johannisbeeren, Stachelbeeren ꝛc. können auf folgende einfache Weise aufbewahrt werden, so daß man sie im Winter eben so gut als frisch hat. Man nehme die Frucht, ehe sie ganz reif ist, fülle sie in Flaschen mit weiten Oeffnungen, bis sie voll sind, korke dieselben zu und verschließe sie luftdicht. Dann thue man etwas Heu in einen Kessel, setze die Flaschen hinein, so daß zwischen ihnen Heu sich befindet, damit sie sich nicht berühren können, fülle den Kessel mit Wasser bis zum Halse der Flaschen, stelle das Ganze über das Feuer bis das Wasser beinahe kocht, nehme dann den Kessel ab und lasse das Wasser erkalten. Man bewahre die Flaschen in einem kühlen, trockenen Raume auf.

Eingemachte Zwetschen. Man nehme die kleinen langen Pflaumen, entferne die Stiele und steche mit einer Nadel hinein. Dann thue man sie in einen Kessel, in welchem ihr halbes Gewicht in klarem, weißen Zucker sich befindet, lasse sie in einem mäßigen Ofen schmoren, bis sie weich sind, nehme sie dann herab, koche den Saft und gieße denselben darüber. Dies thue man zwei bis dreimal, nehme sie sorgfältig heraus, fülle sie in Gefäße, gieße den Saft darüber und bewahre sie an einem kühlen Orte auf.

Eingemachte Pfirsiche. Die Pfirsiche dürfen nicht zu reif sein; man entferne die Haare von der Haut und ritze dann die Haut mit der Nadel, gieße französischen Brandy darüber, thue sie in Gefäße, welche mit einer Blase verschlossen werden und lasse sie eine Woche lang stehen. Dann nehme man sie heraus, mache einen starken Syrup und gieße denselben, nachdem er gut gekocht ist, über die Pfirsiche. Man koche dieselben, bis sie klar aussehen, nehme sie dann heraus und thue sie in Gläser, vermische den Syrup mit dem Brandy und gieße das Ganze über die Früchte, sobald es kalt ist. Man verschließe die Gefäße bald, damit die Pfirsiche die Farbe nicht verlieren.

Erdbeer-Gelee. Für jedes Pfund Erdbeeren nehme man dreiviertel Pfund Zucker. Man zerrühre die Erdbeeren in einem Gefäße und mische den Zucker hinzu, koche beide eine halbe Stunde lang und verfahre dann wie mit jedem Eingemachten.

Himbeer-Gelee. Ein Pfund Zucker und ein Pfund Himbeeren. Man koche die Frucht mindestens eine halbe Stunde lang, lasse die Flüssigkeit durch ein Tuch laufen und entferne alle Saamenkörner, setze dann den Zucker hinzu und koche Beides zusammen zehn Minuten lang. Etwas Johannesbeer-Saft giebt dem Gelee einen angenehmen Geschmack.

Johannisbeer-Gelee. Man nehme trockene und völlig reife Johannisbeeren, entferne die Stiele, thue sie in einen großen Kessel, bedecke sie mit Papier und lasse sie in einem lauwarmen Ofen stehen. Man seihe den Saft durch ein Tuch und füge zu jedem Quart Saft anderthalb Pfund klaren Zucker hinzu; rühre dann das Ganze über dem Feuer bis der Zucker geschmolzen ist, schäume die Flüssigkeit gut, lasse es 25 Minuten lang kochen und gieße es heiß in die Töpfe. Sowie es abgekühlt ist, bedecke man es mit Brandypapier, und bewahre es auf.

Eingemachte Citronen. Schäle die Citronen sehr dünn und schneide ein Loch von der Größe eines Viertel-Dollars an einem Ende in die Citrone, nehme

das Innere heraus, reibe sie mit Salz, und lege sie in Wasser bis sie schwarz werden. Lasse sie 5 bis 6 Tage liegen und koche sie dann 15 Minuten in Salzwasser. Bereite aus einem Pfund Hutzucker und einem Quart Wasser einen Syrup und koche die Citronen darin für 5 Tage, täglich 5 Minuten lang. Dann thue die Früchte in große Gefäße und lasse sie 6 bis 8 Wochen stehen, worauf sie klar und rund aussehen. Man nehme sie dann heraus, worauf sie schimmelig werden. Mache einen neuen Syrup von klarem Zucker und genug Wasser, um denselben aufzulösen, und koche und schäume diesen gut. Thue die Citronen hinein und koche sie langsam bis sie klar sind; dann thue man sie in ein Gefäß und lege Brandypapier darüber. Man verschließe das Gefäß luftdicht und stelle es dann weg zum Gebrauch.

Apfelbutter. Man nehme ein halbes Peck Kochäpfel, schäle dieselben und entferne die Gröbse, gieße genug Wasser darauf, bis sie bedeckt sind und koche das Ganze; setze eine Pinte Molasses hinzu und rühre beständig, damit nichts anbrennt. Wenn das Ganze dick genug ist, nehme man es vom Feuer und setze etwas gestoßenen Zimmet und Gewürznelken nach dem Geschmack hinzu.

Tomato- und andere Frucht-Butter wird auf dieselbe Weise bereitet. Wenn man bei der Bereitung des Eingemachten unseren Vorschriften folgt, wird man stets etwas Vorzügliches haben.

Gepökeltes.

Das Pökeln überhaupt.

Vor Allem hüte man sich, das Pökeln in kupfernen oder messingenen Gefäßen vorzunehmen, um den Früchten etwa eine schöne, grüne Farbe zu geben, denn dies kann viel besser geschehen, wenn man heißen Essig darauf gießt, statt des kalten. Der Gebrauch von kupfernen Gefäßen ist entschieden gefährlich.

Gepökelte Pfirsiche. Sechs Pfund Pfirsiche, drei Pfund Zucker und eine Quart Essig. In jeden Pfirsich stecke man eine Gewürznelke und etwas Zimmet.

Whiskey Pickles. Eine Gallone Whiskey und vier Gallonen Wasser; decke ein Tuch über die Pickles, hindere sie am Schwimmen durch ein Gewicht und gieße die Mischung darüber.

Gepökelte Tomatoes. Man nehme völlig reife Tomatoes, lege sie drei oder vier Tage lang in eine starke Salzauflösung, lege sie dann in die Gefäße, thue etwas Zwiebel und Meerrettig hinzu, gieße den Essig kalt darüber, setze Gewürze hinzu, bedecke sie sorgfältig und lasse das Ganze einen Monat lang stehen.

Gurken. Man lasse den Stiel wenigstens einen Zoll lang an der Gurke und wasche sie gut in kaltem Wasser, bedecke den Boden des Gefäßes mit einer Lage Salz, dann eine Lage Gurken, dann wieder Salz und so fort, bis das Gefäß gefüllt ist. Man schneide ein Brett so, daß es in das Gefäß paßt, bohre Löcher von einhalb Zoll Durchmesser durch dasselbe, lege es auf die Gurken und bedecke dasselbe mit einem Gewicht von mindestens 20 Pfund. Jeden Tag entferne man die Brühe, die aufsteigt; lasse das Ganze vier Wochen lang im Schatten stehen, worauf man die Gurken genießen kann. Man nehme auf einmal so viel aus dem Gefäß, als man während einer Woche zu gebrauchen gedenkt, lege diese in ein anderes Gefäß, und gieße heißen Essig darüber.

Gepökelter Rothkohl. Schneide den Kohl, bedecke ihn mit Salz und lasse ihn zwei Tage lang liegen; dann drücke man die Feuchtigkeit heraus, thue das Kraut in einen Topf, bedecke es mit Essig und würze es nach dem Geschmack;

lasse es kochen und wenn es abgekühlt ist, fülle es in Gefäße und verschließe dieselben luftdicht.

Gepickelte Weinbeeren. Laß die Trauben nicht ganz reif sein, thue eine Lage in einen Steintopf, darauf eine Lage Weinblätter und so fort, bis das Gefäß gefüllt ist. Gieße zwei Quart Wasser und ein Pfund Salz darüber und koche meselben ab. Man nehme den Topf dann vom Feuer, und wenn die Beeren lauwarm sind, gieße man den klaren Liquor darüber und lege eine dicke Lage Weinblätter darauf. Man bedecke den Topf mit einem Tuche und lasse das Ganze sich zwei bis drei Tage lang in einem warmen Zimmer setzen. Dann nehme man das Ganze aus dem Topfe und gieße die Flüssigkeit ab, bis die Beeren ziemlich trocken sind. Dann thue man sie wieder in flache Steintöpfe und frische Weinblätterlager dazwischen und bedecke das Ganze mit einer großen Handvoll Weinblätter. Man koche dann ein Quart Wasser und ein Pfund Zucker 15 Minuten lang, schäume die Flüssigkeit gut ab und thue drei Muskatblätter, eine Muskatnuß und zwei Quart weißen Weinessig hinzu. Man koche dies gut und gieße es, sobald es erkaltet ist, auf die Beeren, bis sie davon bedeckt sind. Man verschließe den Topf gut und bewahre ihn an einem kalten Orte auf.

Eingemachte Schwämme. Man nehme die kleinsten Schwämme, die man bekommen kann, lege sie in Quellwasser und reibe sie dann mit einem Stückchen Flanell, das in Salzwasser getaucht ist, und werfe sie wieder in frisches Wasser. Dann thue man sie in verzinnte Pfannen und werfe eine Handvoll Salz darüber. Bedecke sie gut und setze sie auf den heißen Ofen, bis sie ganz heiß sind; dann lege man sie zwischen zwei Tücher, bis sie erkaltet sind. Thue sie hierauf in Gefäße und gieße darüber kalten weißen Weinessig, welcher zuvor mit einem Muskatblatt, Salz und etwas Ingwer gekocht ist. In jedes Gefäß thue man einen Theelöffel voll Province-Oel.

Gepickelte Zwiebeln. Schäle die Zwiebeln und lasse sie neun Tage lang in Salzwasser liegen. Man gieße täglich neues Salzwasser darüber, thue sie dann in Gefäße und gieße frisches, kochendes Salzwasser darüber. Wenn das Wasser erkaltet ist, gieße man es ab und lasse das Wasser auf einem Haarsieb von den Zwiebeln ablaufen, thue die letzteren dann in Gefäße und gieße Essig darüber, der ebenso zubereitet ist wie für Schwämme.

Eingemachter Blumenkohl. Man nehme den festesten und weißesten Blumenkohl, zerpflücke denselben, lege ihn auf eine irdene Schüssel und streue Salz darüber. So lasse man ihn drei Tage lang liegen, thue ihn in irdene Gefäße und gieße kochendes Salzwasser darüber. Lasse ihn so über Nacht stehen, gieße die Flüssigkeit über ein Haarsieb, thue den Blumenkohl in Glasgefäße und fülle das Ganze mit Essig, der auf die für Schwämme angegebene Weise zubereitet ist.

Tomato Catsup. Man nehme reife Tomatoes und brühe sie so, daß man die Haut abziehen kann, bedecke sie mit Salz und lasse sie bis zum anderen Tage stehen; dann rühre man sie durch ein Sieb, damit der Saame abgeschieden wird, und setze dann zu je zwei Quart drei Unzen Gewürznelken, zwei Unzen schwarzen Pfeffer, zwei Muskatnüsse, etwas Cayenne Pfeffer und Salz hinzu. Koche den Liquor eine halbe Stunde, lasse ihn abkühlen und sich setzen; thue eine Pinte besten Cideressig hinzu, schließe die Gefäße luftdicht, und bewahre sie an einem kühlen Orte.

Eine andere Art. Nimm einen Bushel Tomatoes und koche sie, bis sie weich sind, rühre sie durch ein feines Drahtsieb und setze eine halbe Gallone Essig, anderthalb Pinten Salz, zwei Unzen Nelken, vier Unzen Allspice, zwei Unzen Cayenne Pfeffer, drei Eßlöffel schwarzen Pfeffer und fünf Knoblauch-Zwiebeln

hinzu. Dies koche man etwa drei Stunden lang, bis es zur Hälfte eingekocht ist, und fülle es dann in Flaschen.

Die berühmte London Picalily.

So berühmt ist die London Pickalily geworden, daß wir beschlossen, uns das Original-Recept davon zu verschaffen. Das Recept kam zuerst von Indien, wo die Eingebornen dasselbe vorzüglich bereiteten. Man nehme kleine feste Gurken, etwas Rettig und Zuckererbsen, thue diese in ein Haarsieb, bedecke sie mit Salz und lasse sie drei Tage lang in der Sonne stehen; dann thue man sie in irdene Töpfe in Lagen und zwischen jeder Lage thue eine dünne Lage Senfsaamen. Dann nehme man genug vom besten weißen Weinessig, als zum Bedecken des Ganzen nöthig ist, und zu je vier Quart setze eine Unze Gelbwurz und ein ächtes Goldstück von der Größe eines Golddollars hinzu, und koche das Ganze eine Stunde lang. Diese Sauce gieße man heiß auf die Pickles, lasse das Ganze an einem warmen Orte zehn Tage lang stehen, oder bis die Pickles eine schöne gelbe Farbe haben und der weiße Essig von ihnen eingesogen ist. Dann nehme man zwei Unzen Essig und setze eine Unze Muskatblüthe, eine Unze weißen Pfeffer, eine viertel Unze Gewürznelken, ebenso viel rothe Pfefferschoten und etwas Muskatnuß, rühre Alles unter einander, koche es etwa zehn Minuten lang, nachdem man zu diesem Gemisch wieder ein Goldstückchen gethan hat. Dies gieße man heiß auf die Pickles und thue vier Unzen geschälten Knoblauch hinzu. Man verschließe die Gefäße luftdicht.

Eingemachte Artischocken. Man koche die Artischocken in starkem Salzwasser zwei bis drei Minuten lang, lege sie zum Abtrocknen auf ein Haarsieb, und wenn sie kalt sind, thue man sie in Gefäße. Man nehme so viel weißen Weinessig, als die Artischocken bedecken wird, koche diesen mit etwas Muskatblüthe, einigen Scheibchen Ingwerwurzel und einer in Stücke geschnittenen Muskatnuß, und gieße das Ganze heiß auf die Artischocken. Man verschließe auch diese Gefäße luftdicht.

Eingemachte Tomatoes. Die billigste und beste Art des Einmachens der Tomatoes ist folgende:

Man koche die Tomatoes gerade wie für den Tisch, aber ohne Gewürz, erhitze einen irdenen Topf und gieße die Tomatoes noch warm hinein. Man verschließe das Gefäß sorgfältig und bewahre es an einem kalten, trockenen Platze auf, doch dürfen sie nicht etwa frieren. Man kann sie so ein ganzes Jahr lang vortrefflich erhalten.

Einmachen ganzer Tomatoes. Man nehme gute, feste, nicht zu reife Tomatoes und schäle dieselben, thue sie in einen Topf und gieße kochendes Wasser darüber. Lasse sie auf dem Ofen stehen bis sie gebrüht sind und das Wasser zu kochen beginnt. Man erwärme die Gefäße, thue die Tomatoes hinein und verschließe sie sorgfältig. Im folgenden Jahre kann man dieselben gerade so leicht in Scheiben schneiden, wie frische.

Beim Pökeln darf man keinerlei kupferne oder messingene Gefäße gebrauchen. Wir halten es für nöthig, dies nochmals zu sagen, da viele Personen durchaus den giftigen Charakter dieser Metalle nicht kennen, sobald dieselben nämlich mit den verschiedenen Säure.. in Berührung kommen, die bei unserer modernen Kochkunst gebraucht werden.

Suppen und Stews.

Ueber Suppen im Allgemeinen.

Wenn man irgend welche Suppe bereitet, besonders Kräuter- und Wurzelsuppe, so muß man stets das Suppenfleisch auf den Boden des Topfes legen und etwas Butter hinzu thun. Man zerschneide die Kräuter und Wurzeln in kleine Stücken, lege sie auf das Fleisch und bedecke das Ganze sorgfältig. Dann setze man den Topf auf langsames Feuer, damit alle Kraft aus den Wurzeln u. s. w. gezogen werde, und mische dies dann mit so viel Wasser als nöthig dazu ist. Diese Suppe ist wohlschmeckender als eine solche, wenn man das Wasser mit dem Fleische kocht. Sobald die Suppe kocht, muß man Fett und Schaum sorgfältig entfernen.

Bohnen-Suppe. Man weiche die Bohnen über Nacht in Wasser ein und mische zu dem Wasser etwas kohlensaure Soda. Am Morgen thue man das Suppenfleisch und die Gemüse in den Topf, verfahre damit wie vorher angegeben, thue dann Wasser, Bohnen u. s. w. hinzu, bis letztere völlig zerkocht sind.

Ochsenkopf-Suppe. Man lasse die Kinnbacken eines Ochsenkopfes vom Schlächter zerschlagen, wasche sie sorgfältig, lege sie in warmes Wasser und werfe etwas Salz hinein, um die Unreinigkeiten zu entfernen. Dann thue man zwei Unzen Butter in einen großen Topf, lege die Kinnbacken hinein, das Fleisch nach unten, thue ein halbes Pfund in Scheiben geschnittene Hammelkeule, vier Köpfe Sellerie, drei zerschnittene Zwiebeln, zwei Carotten ein Paar Rüben und drei Muskatblätter hinzu, lasse das Ganze etwa 15 Minuten lang auf mäßigem Feuer schmoren und gieße dann Wasser hinzu.

Zwiebel-Suppe. Man koche acht bis zehn große Zwiebeln in Milch oder Wasser; wenn sie weich sind, rühre man sie durch ein Haarsieb. Nun mache man von einem kleinen Huhn Bouillon und gieße diese durch ein Sieb auf den Zwiebelbrei, setze die Krume eines kleinen altbackenen Brotes hinzu, welche in eine halbe Pinte Sahne gerieben ist und Pfeffer und Salz nach dem Geschmack hinzu und koche das Ganze. Einige Spargelstengel oder ein Paar Spinatblätter geben der Suppe einen schönen Geschmack.

Rebhühner-Suppe. Man häute zwei Rebhühner und zerschneide sie in Stücke, setze drei Scheiben Schinken hinzu, ebenfalls fein geschnitten, außerdem 2 bis 3 Zwiebeln und etwas Sellerie. Das Ganze brate man in Butter bis Alles braun ist, ohne angebrannt zu sein, thue es dann in drei Quarts Wasser und füge einige Pfefferkörner hinzu. Man koche das Ganze so lange bis etwa eine Pinte eingekocht ist, rühre es dann durch ein Sieb und thue einige geröstete Brotflocken hinzu.

Erbsen-Suppe. Man nehme zu ein Quart gespaltenen Erbsen vier Quart weiches Wasser, etwas Schinken oder die Knochen von Roast Beef und etwas Sellerie und Rübe. Lasse das Ganze kochen bis es zu 2 Quarts eingekocht ist, rühre es mit einem hölzernen Löffel durch ein Haarsieb, mische etwas Mehl und Wasser dazu, sowie Pfeffer und Salz und etwas Sellerie, und koche das Ganze nochmals. Schließlich nehme man geröstete Brotflocken und gieße die Suppe darüber.

Stewed Oysters. Man gieße den Saft der Austern in eine Pfanne und setze etwas Muskatnuß hinzu, verdicke es mit Mehl und Butter und koche das Ganze drei bis vier Minuten lang. Dann nehme man eine Schnitte weißes Brot, röste dasselbe und schneide es in dreieckige Stücke. Lege diese in die Schüssel herum, thue einen Löffel voll gute Sahne hinzu und schöpfe schließlich die Austern

ein. Man schüttele dieselben in der Pfanne um, lasse sie aber nicht kochen, denn sonst werden sie hart und schrumpfen ein. Man servire sie in kleinen tiefen Tellern.

Mock Turtle Suppe. Man koche einen Kalbskopf eine halbe Stunde lang, zerschneide das Fleisch in Stücke von der Dicke eines halben Zolles und der Länge von anderthalb Zoll, thue sie in eine Pfanne und füge 2 Quart Kalbsbrühe und das nöthige Salz hinzu. Dieses lasse man eine Stunde lang kochen und setze eine Pinte Madeira Wein, einen halben Theelöffel Cayenne Pfeffer, Trüffeln und Morgeln, drei oder vier Artischocken (gekocht und zerschnitten) hinzu. Wenn das Fleisch anfängt klar auszusehen und die Sauce stark ist, setze man eine Citrone hinzu, sowie etwas Mehl und Butter. Dann zerdrücke man das Gelbe von vier hartgesottenen Eiern in einem Mörser, brate etwas gehacktes Fleisch und mache aus Beidem Klöschen von der Größe von Tauben-Eiern. Diese Klöschen thut man hinein, wenn die Suppe servirt wird. In das Wasser, in welchem man die Artischocken kocht, thue man etwas Butter; dadurch kochen dieselben eher und werden weißer.

Forcemeat-Klöschen. Man nehme ein Pfund von fetter Kalbs-Lende, ebenso viel mageres Fleisch und 6 Anchovies, hacke dieses untereinander und setze Muskatblüthe, Cayenne Pfeffer, Salz, etwas Petersilie, süßen Majoran, etwas Citronensaft und drei bis vier Löffel Madeira hinzu. Mische Alles gut durcheinander und mache daraus kleine Klöschen; diese bestreue dann mit etwas Mehl und lasse sie eine halbe Stunde kochen, ehe man sie servirt. Die grüne Haut eines Salmkopfes wird häufig mit in die Mock Turtle Suppe gethan, jedoch muß man sie vorher ein wenig kochen.

Geschmorte Hasen. Man zerschneide die Hasen in Stücke, thue diese in eine große Pfanne mit etwas Rindssauce, einer Pinte Rothwein, einer großen Zwiebel, einigen Gewürznelken, etwas Wirsingkohl, einigen Schnitten Meerrettig, etwas Muskatblüthe, einer Anchove, einem Theelöffel voll Wallnuß- oder anderer Catsup, einer halben Citrone und Cayenne Pfeffer und Salz nach dem Geschmack. Das Ganze bedecke man und lasse es über einem guten Feuer zwei Stunden lang schmoren. Dann schütte man es in eine Suppen-Terrine, verdicke die Sauce mit einem Stück Butter, die in Mehl gerollt ist und gieße die Sauce dann durch ein Sieb über die Hasen. Die Schüssel garnire mit Citronenschale, welche in feine Streifen geschnitten ist, und servire es.

Geschmorte Erbsen. Man wasche ein Quart junge Erbsen, thue sie in eine Pfanne, dazu füge ein Pfund Butter, drei Stauden Lattig, welche in feine Stücke gehackt sind, fünf oder sechs Zwiebeln, etwas Thymian, sowie Petersilie, Pfeffer und Salz. Dies lasse man eine Viertelstunde lang schmoren, setze eine Pinte Sauce und zwei oder drei Scheiben Schinken hinzu und lasse dieses zusammen schmoren, bis die Erbsen gar sind. Dann setze man ein viertel Pfund Butter und etwas Mehl zum Verdicken hinzu.

Ein Amulet. Man thue ein viertel Pfund Butter in eine Bratpfanne, schlage sechs Eier, seihe sie durch ein Haarsieb, und thue dieselben in die Pfanne. Sowie die Butter heiß ist, thue etwas Petersilie und gekochten, fein geschabten Schinken, etwas Muskatnuß, Pfeffer und Salz hinein. Man brate das Ganze, bis es auf einer Seite braun ist und lege es dann auf den Teller. Man halte einen heißen Teller so lange darüber, bis die Eier das rohe Aussehen verlieren. Man servire das Amulet mit etwas gebratener Petersilie.

Werthvolle andere Recepte für Hausfrauen.

Gekochter Weizen. Die Hausfrauen wissen es nicht so allgemein, wie dies der Fall sein sollte, daß gekochter Weizen, mit Milch oder Molasses genossen, ein höchst schmackhaftes und gesundes Gericht ist. Man nehme ein Quart Weizen, lasse denselben einmal durch die Mühle gehen, thue das Ganze dann in einen Topf mit warmem Wasser, lasse es auf dem Ofen mehrere Stunden lang stehen und rühre es gelegentlich um, bis es ein Brei geworden ist, worauf man dann eine Handvoll Salz hinzusetzen kann. Wenn man einen Theil übrig behält und erkalten läßt, so schneide man diesen in Scheiben und backe diese in Butter. Wenn man den Weizen ganz vorzieht, muß man ihn vorher mehrere Stunden in lauwarmem Wasser einweichen.

Huhn ohne Knochen. Man koche ein Huhn in wenig Wasser, bis es ganz weich und das Wasser beinahe eingekocht ist, füge Butter, Pfeffer und Salz hinzu, entferne sämmtliche Knochen, und lege Alles fest in einen tiefen Teller. Lasse es kalt werden und schneide es auf.

Geschmorter Schinken und Kalbfleisch. Man zerschneide den Schinken oder das Kalbfleisch in dünne Schnitten, reibe etwas getrockneten Basilikum hinein, und thue dann eine Lage Schinken, dann eine Lage Kalbfleisch und sofort und etwas Salz in den Topf; drücke den Saft einer Citrone darüber und die geriebene Schale, bedecke den Topf sorgfältig und lasse das Ganze drei Stunden lang im Ofen backen. Dann gieße man alle Sauce ab, schütte etwas Champignon Catsup darüber, lege ein schweres Gewicht über das Ganze, verschließe den Topf sorgfältig und bewahre es als Speise auf.

Fleisch frisch zu erhalten. Man zerschneide das Fleisch in Scheibchen, als wenn man sie braten wollte, thue sie in ein irdenes Gefäß in Lager und zwischen jede Lage genug Pfeffer und Salz, um dem Fleisch einen Geschmack zu geben. Bedecke das Ganze mit einem dicken Tuche und streue darüber eine Salzlage von anderthalb Zoll Dicke. Auf diese Weise kann man fast einen Monat lang das Fleisch frisch erhalten.

Rindfleisch ohne Salzlake zu pökeln. Mische sieben Pfund Zucker und ebenso viel Salz, nebst vier Unzen Salpeter, packe das Fleisch in einen Topf oder Faß und streue die Mischung darüber. Man muß aber das Fleisch fest einpacken.

Sahne süß zu erhalten. Man thue ein wenig weißen Zucker in die Sahne und wärme sie langsam an. Man erhält sie auf diese Weise lange Zeit.

Eierpflanzen zu kochen. Bisweilen gebraucht man die Eierpflanze (Egg plant), um den Suppen und Stews Geschmack zu geben, gewöhnlich jedoch bratet man dieselbe. Man schneide die Pflanze der Quere nach in Scheiben von der Dicke eines halben Zolles, lasse sie eine Zeit lang stehen und brate sie dann braun. Natürlich schäle man die Pflanze.

Kartoffelhefe. Man koche und zerreibe ein Dutzend gute Kartoffeln, setze eine Tasse weißen Zucker hinzu und ein Quart kochendes Wasser. Lasse das Ganze 10 Minuten lang stehen, setze ein Quart kaltes Wasser hinzu, eine halbe Pinte Hefe und fülle es in Flaschen.

Arbeiter-Bier. Man koche eine Pinte Corn bis es weich ist, setze eine Pinte Molasses und eine Gallone Wasser hinzu, schüttele Alles gut zusammen und setze es an einen warmen Ort. In 24 Stunden wird man eine Flüssigkeit haben.

Wie man schlechte Butter wieder gut macht. Nichts ist wichtiger für Hausfrauen, als Butter, besonders in großen Städten, wo die Höcker sich zusammenthun und die Leute zwingen, unerhörte Preise dafür zu bezahlen. Wir haben uns deshalb Mühe gegeben, die verschiedenen Methoden der Butterbereitung in Erfahrung zu bringen, damit unsere Leser sofort gute Butter von schlechter unterscheiden und selbst schlechte Butter gut machen können. Man braucht hieraus nicht etwa zu schließen, daß wir im Stande sind, solche dem schlechten Fett, was bisweilen für Butter verkauft wird, in schöne, goldgelbe Butter zu verwandeln, wie sie die Farmer bisweilen zu Markt bringen, denn dieses kann nur durch ein Wunder geschehen; aber man kann sehr schlechte Butter eßbar machen, bisweilen sogar so gut wie die Butter, die man mit dem dreifachen Preis bezahlt. Ein gewissenhafter Farmer wird darauf sehen, daß seine Kühe sauber gemolken werden und daß seine Melker nicht Taback kauen, und daß kein Ungeziefer in die Milchgefäße kriecht und in der Milch ertrinkt. Sobald die Milch von den Kühen hereingebracht wird, so sollte sie gleich erwärmt werden; hierdurch wird die Sahne stets besser und man erhält sie schneller. Der Milcheimer sollte stets gerade stehen und die Temperatur sollte zwischen 55 und 60 Grad sein. Sobald die Butter kommt, nehme man sie aus dem Butterfaß und lege sie in eine große hölzerne Schüssel, gieße kaltes, weiches Wasser hinzu, am besten Regenwasser, knete die Butter mit einem hölzernen Löffel, wasche jedes Milchtheilchen heraus und salze dieselbe mit dem besten Salze. Man stelle dann die Schüssel bis zum nächsten Tage weg und knete die Butter dann nochmals, und erst am dritten Tage, wenn sie die richtige Farbe bekommen hat, verarbeite man sie in Formen.

Wir haben hiermit den richtigen Prozeß des Buttermachens beschrieben, damit Jeder weiß, wie dies geschieht. Wenn man nun Butter kauft, die schlecht wird und scharf schmeckt, lege man sie in eine große Schüssel, in der sich etwas Backsoda befindet, gieße viel weiches Wasser darauf und lasse die Butter mehrere Stunden darin liegen; dann knete man dieselbe tüchtig, damit die Milchreste entfernt werden, welche ihr den schlechten Geschmack verleihen. Später wasche man dieselbe nochmals in frischem Wasser, salze sie und stelle sie weg. Eine derartig behandelte Butter wird längere Zeit sich schmackhaft erhalten.

Wenn man mehrere Pfund Roll- oder Goshen-Butter kauft und sie auf die angegebene Weise behandelt, erhält man eine höchst schmackhafte Butter, welche nur halb so viel kostet als die, welche man im Markt kauft.

Das Beste, was man thun sollte, ist, daß man im Sommer eine größere Quantität Butter kauft, sie auswäscht und in dicht verschlossenen Steintöpfen aufhebt. Ueber die Butter gieße man dann eine Brühe, welche aus weichem gekochten Wasser und Salz besteht, das allmälig hineingerührt wird. Sowie die Brühe erkaltet ist, gieße man sie über die Butter zur Höhe von etwa 3 Zoll und gieße auf das Wasser etwas Provenceröl, welches die Luft völlig abschließt.

Das Salz für die Butter wird folgendermaßen bereitet: Zu zwei Quart Salz wird eine Unze weißer Zucker und eine Unze Salpeter gemischt und für jedes Pfund Butter eine Unze gebraucht.

Unehrliche Marktleute verkaufen Butter, welche halb aus Schmalz besteht.

Ranziges Fett zu reinigen. Man nehme ein oder zwei Unzen Soda-Chlorit und löse dieses in einer Gallone weiches Wassers auf. Man thue das Fett hinein, erhitze das Wasser und lasse Beides zwei Stunden lang kochen; dann nehme man es vom Feuer und lasse es erkalten. Das Fett schwimmt auf dem Wasser und kann leicht abgeschöpft werden. Dann lasse man es nochmals aufkochen und später erkalten, und man wird ein außerordentlich schmackhaftes Fett haben.

Eingemachte Zunge. Man koche eine frische, gute Zunge weich, entferne die Haut und schneide das Fleisch in möglichst kleine Stücke. Man nehme zu

jedem Pfund Zunge drei Unzen Butter, einen Theelöffel voll Muskatblüthe und ebenso Muskatnuß, sowie Nelken und Cayenne Pfeffer nach dem Geschmack. Das Ganze mische man zusammen und hebe es in Töpfen auf.

Hopfen-Hefe. Man schäle einige mittelgroße Kartoffeln und gieße 1 Quart Wasser darüber. Thue zwei Hände voll Hopfen in ein Tuch und lasse diesen alsdann mit den Kartoffeln kochen. Thue dann vier Eßlöffel voll Mehl, eine halbe Tasse Molasses, ein Eßlöffel Ingwer und etwas Salz in eine Schüssel, und rühre es gut durcheinander. Zerrühre die Kartoffeln in der Schüssel, und wenn das Ganze abgekühlt ist, setze eine halbe Tasse Hefe hinzu. Wenn dasselbe aufgegangen ist, fülle man es in Flaschen, die man luftdicht verschließt.

Ausgezeichnete weiche Seife. Nehme 16 Quart Lauge von genügender Stärke, acht Pfund reines Fett und anderthalb Pfund Harz; thue dieses in einen großen Kessel und koche es. Sobald die Masse anfängt aufzuwallen, füge etwas scharfe Lauge hinzu, und fahre so fort, bis alle Bestandtheile sich vereinigt haben. Dann stelle es weg vom Feuer und setze nach und nach schwache Lauge hinzu, indem man jedesmal rührt, bis der Kessel voll ist. Durch diese Methode erhält man eine ausgezeichnete weiche Seife.

Eine gute Whitewash. Man nehme ein reines, wasserdichtes Faß oder Zuber, und thue einen halben Bushel ungelöschten Kalk hinein. Schütte kochendes Wasser darüber, sodaß der Kalk 5 Zoll hoch davon bedeckt ist, und rühre ihn so lange, bis derselbe gänzlich verdünnt ist. Wenn dies geschehen, löse 2 Pfund Zink-Schwefelsäure und ein Pfund gewöhnliches Salz in Wasser auf und füge es dazu. Dieses verhindert die Risse nach dem Weißwaschen. Um eine Rahmfarbe zu geben, mische man drei Pfund gelbes Ocher unter den Kalk. Wenn zu dieser Whitewash Leim beigefügt wird, so wird sie dadurch klebrig und geht nicht ab, wenn man sie berührt. Ein halbes Pfund Leim ist hinreichend für einen Waschzuber voll.

Frische Farbe aus einem Rock zu bringen. Nehme augenblicklich ein Stückchen Tuch, und reibe mit der verkehrten Seite über den Farbefleck. Wenn man kein Tuch zur Hand hat, nehme man einen Theil der Inseite des Rockschoßes. Diese einfache Anwendung wird gewöhnlich die Farbe herausbringen, wenn sie noch frisch ist. Andernfalls reibe den Fleck mit sonstigem Tuch.

Gute schwarze Tinte zu machen. Ein Pfund Extract von Logwood, eine Unze Bicromate von Potasche, ein halbe Unze preußische Potasche und sechs Gallonen Wasser. Zerreibe die Bestandtheile zu Pulver, koche Alles und rühre es tüchtig. Dann lasse es durch ein dünnes Tuch laufen. Die Hälfte oder ein Viertel dieses Quantums kann auf dieselbe Weise bereitet werden.

Wanzen — man salze sie. Salz ist ein sicheres Mittel gegen Wanzen. Wasche die Bettstellen und Plätze, wo sie sich aufhalten, mit Salzwasser, und spritze dasselbe in die Ritze und Fugen, oder wo sie sich sonst verbergen mögen; dann wird man Ruhe vor ihnen haben. Sie können das Salz nicht vertragen.

Ein anderes sicheres Mittel ist: Man nehme eine Feder, tauche sie in etwas Kohlöl und bestreiche damit die Stellen, wo das Ungeziefer sich aufhält.

Kirschen zu trocknen. Man nehme reife Kirschen, nachdem man die Stiele und Kerne hinweg genommen, breite sie über flache Teller aus und trockne sie in der Sonne oder im warmen Ofen. Den ausgelaufenen Saft schütte man in kleinen Portionen über die Kirschen und rühre sie dann um, damit sie alle trocken werden. Wenn dies geschehen, stelle passende Gefäße mit weißem Papier bereit und packe sie dicht in Lagen; bestreue sie mit ein wenig braunen Zucker, falte das Papier darüber und bewahre sie an einem trockenen Platze auf. Auch kann man sie in muslinen Säcken an einem luftigen Platze aufbewahren.

Wie man Kaffee macht. Fast Jedermann trinkt gern Kaffee, aber kaum Einer unter Fünfzigen versteht denselben zu machen. Am Besten geschieht dieses auf folgende Weise: Vor Allem halte man den Kaffee in einer Zinnkanne, welche einen dicht verschließenden Deckel hat, da derselbe dadurch den Geruch nicht verliert und den Caffeine festhält, welcher dem Kaffee den Geschmack verleiht. Man röste den Kaffee selbst, da man dies billiger und meist auch besser thun kann als der Fabrikant. Die besten Kaffeehäuser in Paris streuen über den röstenden Kaffee, kurz ehe er gut ist, etwas feinen Zucker, welcher den Kaffee mit einem luftdichten Ueberzuge überzieht und so das Caffeine erhält, bis der Kaffee gemacht ist. Man muß die Bohnen kurz vor dem Kochen des Kaffees mahlen; auch sollte der Kaffee nicht zu feinem Pulver gemahlen werden, sondern die einzelnen Kaffeetheilchen sollten etwa die Größe von Senfsaamen haben. Man nehme einen Topf mit kochendem Wasser, thue Dreiviertel des Kaffees, den man zu gebrauchen gedenkt, und ein wenig Eiweiß in die Kaffeekanne, dann gieße man so viel Wasser darüber, als man eben gebraucht, und lasse das Ganze zehn bis fünfzehn Minuten kochen. Dann thue man die nöthige Portion Milch hinzu, schütte den übrigen Kaffee hinein, setze die Kanne auf einen heißen Ofen und lasse den Kaffee mehrmals aufkochen; dann schließe man den Deckel und lasse den Kaffee 5 bis 6 Minuten lang stehen, gieße den Kaffee dann in die Tassen und man wird ein delikates Getränk haben.

Thee zu machen. Dies ist eine andere gewöhnliche und doch so wenig verstandene Sache. Niemals gebrauche man billigen Thee, da derselbe nie gut ist. Das ist eine Thatsache, auf welche man sich verlassen kann. Diejenigen, welche gern starken Thee trinken, thuen am besten, wenn sie den besten grünen Kaiserthee kaufen. Von diesem thue man einen Theelöffel voll in eine irdene Theekanne und gieße drei Tassen kochendes Wasser darüber, lege den Deckel darauf und stelle die Kanne auf einen Platz des Ofens, wo der Thee nicht kochen kann. So lasse man ihn einige Stunden lang ziehen, und schenke ihn dann in die Tassen ein mit Sahne, oder Milch und Zucker. Manche ziehen es vor, den Thee ohne Milch und Zucker zu genießen, wie die Chinesen es gewohnt sind, damit ihnen der ächte, reine Geruch des Thees nicht verloren geht. Ein Chinese würde über die Idee lachen, dergleichen in den Thee zu thun.

Der beste Weg, guten Thee zu erhalten, ist, wenn man schwarzen und grünen Thee zu gleichen Theilen nimmt. Man gebrauche keinen Blechtopf, um Thee zu machen. Um irdene Töpfe vor der Gefahr des Zerspringens zu behüten, stelle sie in einer dünnen Pfanne über das Feuer, in welcher etwas Wasser oder Sand ist. Ein irdener Theetopf hält für Lebenszeit, wenn man ihn gut behandelt, und wird je älter, je dauerhafter.

Zerbrochenes Geschirr auszubessern. In eine halbe Pinte Milch thue eine hinreichende Quantität Essig, damit dieselbe gerinnt. Man separire den Quark von den Molken, mische die letzteren mit dem Weißen von vier Eiern, und schlage Alles tüchtig durcheinander. Wenn dieses geschehen, lasse ein wenig Chlorkalk durch ein Sieb laufen und füge es hinzu, bis Alles die Dicke eines Kleisters erlangt hat. Mit diesem Cement können zerbrochene irdene Geschirre und Risse reparirt werden. Er trocknet schnell und widersteht Feuer und Wasser.

Teig, um Messer zu reinigen. Mache eine Mischung von Folgendem: Zerreibe einen Theil Schmergel und drei Theile crocus martis zu feinem Pulver. Mische dieses gut durcheinander zu einem dicken Kleister, mit ein wenig Fett oder Süß-Oel. Ueberziehe das Messerbrett mit einem Stück Büffelleder, breite den Kleister darüber aus zur Dicke eines Vierteldollars, und reibe die Messer darin. Dadurch werden sie schärfer und glänzender und weniger abgenutzt, als bei der gewöhnlichen Methode mit Staub von Ziegelstein auf bloßem Brette.

Citronat zu trocknen. Schneide die Citrone in passende Scheiben, um sie zu trocknen und entferne alle Kapseln; dann koche man sie in Wasser, bis man mit einer Gabel durchfahren kann; nehme sie aus dem Wasser und lasse sie in einem Siebe ablaufen. Man nehme die Rinde von vier Lemonen, gieße eine Pinte heißes Wasser darüber und lasse sie über Nacht darin stehen. Dann setze vier Pfund Zucker hinzu und stelle es aufs Feuer. Wenn dieses heiß ist, thue so viel Citronat hinein, als der Syrup bedecken mag, und lasse es kochen bis die Frucht ein klares Aussehen bekommt und der Syrup sie durchzogen hat; dann lasse die Flüssigkeit ablaufen und lege die Scheiben auf Teller zum Trocknen. Thue darauf wieder von der Frucht in den Syrup bis sie alle so verbraucht ist. Wenn man die Citronen-Schaalen dann trocknet, erhält man sie schön überzuckert.

Milch aufzubewahren. Eine leichte Art, Milch oder Sahne für längere Zeit süß zu erhalten, oder die bereits eingetretene Säure daraus zu entfernen, ist, wenn man eine kleine Quantität gewöhnlicher Soda, Perl-Asche oder Magnesia hineinstreut.

Mittel gegen kleine rothe Ameisen. Man nehme kleine Stücke der Rinde vom weißen Wallnußbaum (Hickory) und lege dieselben dahin, wo sie sich aufhalten. Bald werden sie verschwinden.

Ein anderes Mittel. Man thue ein wenig Honig oder Molasses in eine große Tasse und richte es so ein, daß die Ameisen leicht hineinlaufen können; stelle sie dann in den Schrank, wo sie sich aufhalten, und in kurzer Zeit werden sie darin sein. Dann gieße heißes Wasser in die Tasse oder Bowle, und wenn man dieses mehrere Male wiederholt, wird man sie alle vernichtet haben.

Haarbürsten zu reinigen. Heißes Wasser und Seife machen die Haare sehr bald weich und durch den Gebrauch derselben werden sie abgenutzt. Darum löse, anstatt dessen, etwas Soda in kaltem Wasser auf. Da Soda eine Neigung hat, sich mit Fett zu vereinigen, so reinigt es die Bürste ohne große Reibung. Wenn man die Bürste trocknet, stelle man sie weder an das Feuer, noch in die Sonne, sondern mit dem Ende des Griffes an einen schattigen Platz, nachdem man das Wasser gut herausgeschüttelt hat.

Spruce Bier. Zu zehn Gallonen Wasser setze eine Quart Yeast, 5 Pinten Molasses und einige Tropfen Spruce-Oel, thue diese Mischung in ein luftdichtes Faß, und schüttele sie gut. Oeffne dann das Luftloch und eine Quantität Luft wird ausströmen. Sobald dieses aufhört, verstopfe das Luftloch dicht und schüttele das Faß wieder. In kurzer Zeit ist das Bier fertig zum Genießen, wird aber sehr bald herbe. Läßt man es im Fasse stehen, giebt es einen guten Essig.

Neu-England Chowder. Man nehme einen guten Haddock, Cod oder anderen harten Fisch, schneide ihn in drei Zoll lange Stücken. Thue ein Pfund fettes gesalzenes Schweinefleich in einen Topf, setze denselben über heiße Kohlen und brate das Fett aus. Dann nehme man das Feisch aus dem Topf und thue eine Lage Fisch hinein, darüber eine Lage Zwiebeln, und so abwechselnd, bis der Fisch alle darin ist. Mische etwas Mehl mit so viel Wasser, als zum Auffüllen des Topfes nöthig ist, thue genügend Pfeffer und Salz hinein, und koche es eine halbe Stunde lang. Nehme einige leicht in Wasser erweichte Crackers und werfe sie in den Chowder, fünf Minuten vorher, ehe man ihn in Terrinen servirt.

Sachen von Varnish-Flecken zu befreien. Dieses geschieht, indem man den Fleck auf jeder Seite des Tuches mit nasser, brauner Seife einreibt; mische etwas Stärke mittelst kaltem Wasser zu einem dicken Kleister, breite denselben über die eingeseiften Stellen und setze das Kleidungsstück der Luft aus. Wenn die Flecke in drei Tagen noch nicht ganz verschwunden sind, wiederhole man den Prozeß.

Gerben der Häute mit dem Pelz daran. Um irgend ein Fell mit dem Pelz zu gerben, ist es vor allen Dingen nöthig, daß man jede überflüssige Haut und etwa an dem Fell noch haftendes Fleisch beseitigt. Dieses geschieht, indem man das Fell, mit der Fleischseite nach Außen, auf ein Brett legt und mit dem Rücken eines Taschenmessers abschabt. Dann wasche es sorgfältig in Seifenschaum, bis alles Fett verschwunden ist, und schwenke das Fell dann in weichem Wasser. Hierauf thue man dasselbe in eine Lauge, welche aus einer Unze Schwefelsäure auf vier Quart Wasser besteht, und lasse es eine halbe Stunde lang darin liegen, oder bis die Haut gegerbt aussieht. Dann nehme man das Fell heraus und reibe es trocken. Es ist dann weich und biegsam. Die Indianer gerben derartige Felle, nachdem sie dieselben durch einen ähnlichen Prozeß gehen lassen, auf folgende Weise. Sie graben ein 2 Fuß tiefes Loch in die Erde und zünden darin ein Feuer an, wozu sie faules Weiden- oder Baumwollen-Holz, oder auch Büffeldünger nehmen. Wenn das Feuer tüchtig brennt und stark qualmt, breiten sie das Fell über die Oeffnung des Loches, befestigen es darüber mit Holzstiften und lassen es drei Tage lang darüber liegen. Hierdurch wird das Fell weich, selbst wenn es völlig durchnäßt war.

Weiße Glace-Handschuhe zu reinigen. Man nehme ein Stück weiße Watte oder Zeug, tauche es in süße Milch, reibe es auf einem Stück Castile Seife und reibe damit den Handschuh. Am besten reinigt man den Handschuh auf der Hand. Wenn man den Handschuh auf der Hand trocknen läßt, bekommt derselbe einen vorzüglichen Sitz.

Rasir-Seife. Man nehme ein halbes Pfund gute Seife, thue sie in ein Gefäß und schütte eine Pinte vom besten Alkohol dazu. Thue das Gefäß in einen Topf mit kochendem Wasser und lasse es so lange darin, bis die Seife völlig aufgelöst ist. Man kann dieser Seife einen beliebigen Wohlgeruch verleihen. Dies ist besonders für eine weiche Haut eine vorzügliche Rasirseife. Man tauche den Pinsel in heißes Wasser, dann in die Seife und reibe das Gesicht ein, bis Schaum entsteht.

Harte Seife zu machen. Man nehme drei Pfund Soda, anderthalb Pfund ungelöschten Kalk und zwei Gallonen Regenwasser, erhitze dieses bis zum Kochen in einem kupfernen Gefäß und lasse es dann in einem irdenen Topfe über Nacht stehen. Dann gieße man das Wasser sorgfältig ab, ohne jedoch die Ingredienzien zu stören. Darauf setze drei Pfund reines Fett hinzu, und koche das Ganze bis es dick ist. Hierauf gieße man die Seife in Formen oder Riegel und lasse sie erkalten. Wenn man die Seife nicht tüchtig kocht, so wird sie nicht hart.

Das Blauen der Wäsche. Man nehme eine Unze preußisches Blau, mische es in einer Flasche mit einem Quart Regenwasser, und setze schließlich eine viertel Unze Oxalsäure (pulverisirt) hinzu. Ein Theelöffel von dieser Mischung genügt für eine große Quantität Wäsche und ist dem Indigo vorzuziehen.

Griechischer Cement. Drei Pinten Asche, drei Pinten Lehm und eine Pinte Sand rühre man mit etwas Wasser durcheinander. Man gebraucht die Mischung zum Verschmieren von Ritzen, beim Bau u. s. w. Derselbe wird binnen Kurzem ungeheuer hart.

Ein anderes Recept. Dieser Cement ist durchsichtig und eignet sich besonders zum Zusammenkitten von Glas und Porzellan. Die Ritzen sind dann kaum zu sehen. Man schmelze etwas Eisenglas in Weingeist, dann mische etwas Wasser hinzu und koche das Ganze.

Rosen-Wasser. Man nehme eine Flasche halb voll mit Brandy, und thue so viel Rosenblätter hinein als möglich. Korke die Flasche gut zu, und stelle sie an einen kühlen, trockenen Platz und lasse sie 1 oder 2 Monat stehen vor dem Gebrauch.

Schwaben zu fangen. Nichts ist in den Häusern so häufig und unangenehm, als Schwaben, und noch kein Mittel ist mit mehr Erfolg gegen dieses Ungeziefer angewendet worden, als das nachstehende. Wenn man Gift anwendet, so kriechen sie in die Schränke, oder stecken und verfaulen an den feuchten Orten jedes Zimmers. Hierdurch entsteht ein unangenehmer Gestank und möglicherweise können auch kleine Kinder die Thiere in den Mund nehmen und dadurch leicht eine Vergiftung nach sich ziehen. Man nehme eine gläserne Flasche, thue ein Stück Brot hinein und stelle sie in eine Ecke des Schrankes oder in das Kamin, lehne ein Stück Holz vom Boden nach der Mündung der Flasche, so daß die Schwaben hinaufkriechen und in die Flasche fallen können, was sicherlich eintreten wird. Man lasse die Flasche drei bis vier Tage lang ruhig stehen und wird dann eine große Anzahl dieser Thiere gefangen haben. Man tödtet diese, indem man die Flasche in einem Eimer mit heißem Wasser ausleert. Wenn man eines dieser Thiere entkommen läßt, so gehen sie nicht wieder in die Falle.

Fliegen zu tödten. Man hole geraspelte Quasia aus der Apotheke, schütte einige wenige auf einen Teller, gieße heißes Wasser darüber und süße das Ganze mit Zucker oder Molasses. Man stelle die Teller an Orte, wo sich die Fliegen besonders aufhalten, und man wird sehen, daß dieses Ungeziefer schnell an Zahl abnimmt.

Weißer Flannell zu bleichen. Man nehme etwas Schwefel und lege diesen auf einen heißen Stein oder Eisen, in welchen eine Vertiefung ist. Das Eisen oder den Stein lege man auf die Erde, und stelle ein Faß darüber, dessen Boden ausgeschlagen ist, und zünde den Schwefel an. Nachdem man den Flannell in Soda-Lauge gewaschen hat, lege man einen Stock über das Faß, hänge den Flannell darüber und bedecke denselben mit einem Tuch, so daß der Qualm nicht entweichen kann. Wenn es aufhört zu qualmen, nehme man den Flannell vom Fasse und lasse ihn trocknen, ohne ihn vorher zu waschen.

Eine andere Manier. Man tauche den Flannell in heißes Seifenwasser, hänge ihn über ein Faß, woraus der Boden ebenfalls herausgeschlagen ist, und stelle eine Pfanne mit glühenden Kohlen darunter; streue etwas Schwefel auf die Kohlen und lasse den Stoff über dem Fasse ausgebreitet, bis sich der Rauch verzogen hat.

Fettflecke zu beseitigen. Wenn Fleckenseife nicht zu haben ist, so benutzt man am besten zum Entfernen von Fettflecken die pulverisirte französische Kreide. Man feuchte dieselbe an und streiche damit die Flecken an. Dieselbe muß mehrere Stunden lang auf dem Flecken bleiben, dann entferne man die Kreide, und wiederhole den Ueberzug so oft, bis der Fleck verschwunden ist.

Tintenflecke zu beseitigen. Um die Tintenflecke zu entfernen, ohne zugleich die Farbe des Zeuges zu beschädigen, mische man eine halbe Unze Oxalsäure und eine Unze destillirtes Wasser. Wenn Beides beinahe vermischt ist, setze man eine halbe Unze Citronensäure hinzu. Man reibe dann den Tintenfleck mit einem Stückchen Zeug, das in die Flüssigkeit getaucht ist.

Wasserdichter Leim. Derselbe wird mit großem Vortheil zum Bestreichen der Wände und Decken benutzt. Man überstreiche die Wände mit Leim und gebe ihnen dann einen Ueberzug von folgender Mischung. Koche 1 Theil pulverisirte Galläpfel mit 12 Theilen Wasser, bis ein Viertel des Ganzen eingekocht ist.

Die Farbe von Wäsche zu verbessern. Nichts ist für die Hausfrauen von größerer Wichtigkeit, als die Verleihung einer schönen Farbe an der Leib- und Bettwäsche. Man löse etwas Pfeifenthon in dem Wasser auf, in welchem man das Weißzeug wäscht, und man bekommt mit der halben Seife und geringerem Aufwand von Mühe schöne, reine Wäsche, so daß man dieselbe leicht für gebleicht halten wird.

Gutes Mehl zu erkennen. Um zu erfahren, ob das Mehl gut ist, muß man zuerst die Farbe desselben in Betracht ziehen. Gutes Mehl hat stets eine weißgelbliche Farbe, während schlechtes Mehl todt weiß aussieht und einen bläulichen Schimmer hat. Dann versuche man, ob das Mehl anbäckt. Man feuchte eine Prise an und knete sie zwischen den Fingern. Wenn es sich weich anfühlt und leicht klebt, so ist es schlecht; wenn es dagegen steif und fest ist, so ist es gut. Wenn man eine Prise Mehl trocken an eine Wand oder glatte Fläche wirft, so wird ein Theil davon, wenn es gut ist, hängen bleiben; wenn es dagegen schlecht ist, so wird es in Staub zu Boden fallen.

Wie man Piano's zu behandeln hat. So viele Leute haben jetzt Pianos, daß es von großem Vortheil ist, wenn man weiß, wie man dieselben behandeln muß. Wir haben uns deshalb bei einem erfahreren Pianofabrikanten erkundigt und geben hiermit einige nützliche Winke bezüglich der Behandlung der Instrumente. Man halte das Piano verschlossen und bewahre den Schlüssel an einem Orte auf, wo ihn nicht Jeder finden kann; denn nichts schadet dem Instrument mehr, als wenn Jeder auf demselben herumpaukt. Dann halte man womöglich die Temperatur in dem Zimmer, in welchem das Piano steht, möglichst gleichmäßig, da das Instrument bei jedem bedeutenden Temperaturwechsel außer Ton geräth. Das Stimmen ist eines der wichtigsten Punkte für den Besitzer eines Pianos. Viele denken nie daran, ihr Piano stimmen zu lassen, bis dasselbe völlig verstimmt ist und die Hämmer oder Tasten, u. s. w., Dienst versagen. Dies ist ein großer Irrthum, da das Piano spätestens nach mehreren Jahren völlig unbrauchbar ist, wenn man die kleine Ausgabe spart. Ein Piano sollte regelmäßig mindestens zwei Mal im Jahre gestimmt werden; zum ersten Male, wenn das Feuer im Zimmer angebrannt wird, und zum zweiten beim Beginn der warmen Jahreszeit. Wenn man ein Piano einmal vernachlässigt hat, wird es nie wieder so gut als es früher war, wenn man nicht etwa große Summen darauf verwenden will.

Ein Piano sollte außerdem in der Richtung von Norden nach Süden stehen, wenigstens wird behauptet, daß durch diese Stellung des Instrumentes aus unbekannten Gründen sein Ton verbessert würde. Viele haben gewiß schon Eigenthümlichkeiten der Pianos bemerkt. Bisweilen beginnt das Instrument, einen klimpernden Ton zu geben. Lange Zeit ist der Grund hierfür ein Räthsel gewesen; der Ton ließ sich hören, sobald gewisse Tasten angeschlagen wurden und eben so schnell hörte er wieder auf. Manche glaubten bereits, daß das Instrument behext sei. Der wahre Grund wurde von einer Dienstmagd gefunden, welche nach der physischen Ursache dieses Tones suchte und dieselbe nach langem Mühen und Warten endlich entdeckte. Sie sah nämlich, daß, sobald sich der Ton im Piano hören ließ, auch eine große Glas-Vase sich bewegte, welche auf dem benachbarten Kaminsimms stand. Sie faßte dieselbe an, und sofort war der Ton verschwunden. Ein Herr, welcher mit den Gesetzen der Akustik vertraut war untersuchte die Sache genauer und entdeckte, daß dieser eigenthümliche Ton von dem Glase herrühre, wenn dasselbe in einer gewissen Position zum Piano stand. Sobald er die Stellung des Glases veränderte, hörte der Ton auf, und sobald es wieder auf seinen alten Platz gestellt wurde, begann der Ton wieder, doch kam er scheinbar stets vom Piano.

Wenn man daher einen merkwürdigen Ton scheinbar vom Piano herkommend bemerkt, so braucht man noch nicht dasselbe für verstimmt zu halten, sondern suche im Zimmer herum nach einem Gegenstand, der möglicherweise den Ton von sich geben könnte, wie z. B. Glas, Porzellan oder dünne metallene Gefäße ꝛc. Man verändere deren Stellung und der Ton wird sicher aufhören.

Eier mittelst Kalk aufzubewahren. Man nehme eine Quart oder eine Gallone ungelöschten Kalk, im Verhältniß zu der Anzahl Eier, welche man aufzubewahren wünscht, und, nachdem man dieselben in einen großen Topf oder irdenes Gefäß gethan, gieße man eine Gallone oder etwas mehr Wasser darüber und lasse sie so 24 Stunden lang stehen. Dann gieße man das Wasser ab und thue die Eier in aufrechter Stellung hinein. Hierauf gieße man das Wasser wieder darüber, bedecke das Gefäß und stelle es weg zum Gebrauch.

Aechter französischer Senf. Man nehme ein viertel Pfund vom besten, feinen, gelben Senf, gieße darüber genug Essig und Wasser zu gleichen Theilen und rühre dieses zu einem dünnen Brei; thue ein wenig Salz und ein Stückchen Kalmuswurzel von der Größe einer kleinen Erbse hinzu; setze dieses auf den Ofen und rühre während des Kochens einen Eßlöffel voll Mehl hinein; lasse Alles noch 20 Minuten kochen und rühre beständig. Ehe der Senf ganz fertig ist, rühre noch einen Theelöffel voll Honig hinzu. Wenn derselbe dann kalt geworden, thue ihn in geeignete Flaschen und korke dieselben gut. Dieses ist das Recept für den richtigen französischen Senf, für welchen ein hoher Preis bezahlt wird.

Die Zähne lange zu erhalten.

Es ist ein gutes Ding, die Zähne so lange wie möglich zu erhalten und vor Allem sollte man sich keinen Zahn herausreißen lassen, wenn derselbe zufällig schmerzen sollte; denn ein guter Zahn leidet ebenso von den Einwirkungen der Kälte, als die Hand oder ein anderer Theil des Körpers. Man läßt sich ja die Finger und Füße nicht amputiren, weil sie schmerzen, und ebenso wenig sollte man von einem Zahne scheiden, selbst nicht von einem alten oder schadhaften, so lange man ihn reinigen oder auffüllen lassen kann. Zu Letzterem lasse man nur reines Gold nehmen, weil die Säuren im Munde alles Andere zerstören. Der Stoff, den man Knochenmörtel nennt, löst sich im Zahne sehr bald wieder auf. Sollten die Zähne zu irgend einer Zeit wehthun, so gebrauche man weder „Zahnwehtropfen," noch „Leidentödter," weil dieselben meistens aus starken Säuren bestehen, welche wohl den Schmerz beseitigen, aber den Zahl tödten, wenn sie auch sonst keine weiteren Folgen zurücklassen; sondern man gebrauche heiße Umschläge von der Kräuterpflanze "Life everlasting", vermischt mit Essig und Welschkornmehl; lasse dieselben heiß aufliegen, und die Schmerzen werden schneller vergehen, als durch irgend etwas Anderes. Sollte der Zahn zu heftig schmerzen, nehme etwas Watte, tauche dieselbe in 1 oder 2 Tropfen Chloroform und lege sie schnell für ein Paar Augenblicke auf den Zahn. Beim Gebrauch von Chloroform, Aether, oder ähnlichen Mitteln sollte man sehr vorsichtig sein, besonders Nachts in der Nähe von Licht, weil diese Gase sich leicht entzünden und dann schrecklich brennen.

Der beste Weg, die Zähne zu erhalten, ist, folgende Regeln zu beobachten:

1stens, Vor dem Zubettgehen bürste sie mit lauwarmem Salzwasser; darauf spüle man den Mund mit kaltem Wasser tüchtig aus.

2tens, Beim Aufstehen des Morgens spüle man den Mund gehörig mit kaltem Wasser aus, und nach dem Frühstück bürste man die Zähne mit starkem Salzwasser.

3tens, Nach dem Mittag- und Abendessen spüle man den Mund wieder mit kaltem Wasser aus.

4tens, Zum Ausstochern der Zähne gebrauche nur weiches Fichtenholz, weil metallene Zahnstocher den Schmelz der Zähne und zuletzt diese selbst zerstören.

5tens, Niemals reinige man die Zähne mit Zahnpulver oder Holzkohle, weil dieselben ebenfalls das „Enamel" zerstören. Da zur Sommerszeit Früchte und Beeren häufig genossen werden, welche die Zähne beflecken, so ist zuweilen ein leichtes Reinigungsmittel nothwendig. Starkes Salzwasser ist das beste Mittel zum Reinigen von schmerzenden und schadhaften Zähnen; außerdem macht es den Athem süß und angenehm.

Familien-Weine.

Die Weine, welche jetzt verkauft werden, sind meistens so verfälscht und gefährlich für die Gesundheit, daß es für das Volk weit besser ist, den Wein selbst zu fabriziren. Auf die folgenden Recepte kann man sich am besten verlassen:

Holunderbeer-Wein. Ueber jede Gallone Beeren gieße eine Gallone heißes Wasser und lasse dies 12 Stunden lang stehen; dann ziehe es ab und koche es mit drei und einhalb Pfund Zucker. Wenn es kocht, schlage das Weiße von einigen Eiern hinein, um es zu klären. Dann schäume es gut, füge eine halbe Unze pulverisirte Ingwerwurzel und etwas Nelken und Zimmet zu jeder Gallone Wein. Nachdem es etwas länger gekocht hat, schütte es in ein Faß, und wenn es kalt ist, thue eine geröstete und in Hefen geweichte Brotschnitte hinein. Lasse es ein oder zwei Tage gähren, füge einige Rosinen hinzu und thue Alles in einen großen Krug oder Faß, welches man vorher mit etwas Branntwein ausspült.

Eine andere Art. Man nehme die größten Stemme von den Beeren und thue letztere in kochendes Wasser. Darauf messe man das Wasser. Nachdem die Beeren gut gebrüht sind, presse den Saft aus und zu jeder anderthalb Pinte schütte man ein Quart Wasser — nach Abzug des Wassers, welches man zum Brühen gebrauchte—und zu jeder Pinte Saft füge ein Pfund Zucker. Schütte Alles wieder in den Kessel, lasse es ein wenig kochen und gieße es dann ab in einen Krug. Wenn es kalt geworden, röste eine Schnitte Brot, weiche dieselbe in Hopfenhefen, und lege sie sanft auf die Oberfläche des Weines. Nachdem es gegährt hat, thue etwas Ingwer, Nelken, Zimmet und Muskatblüthe in einen Beutel und hänge es in den Krug. Nach der geeigneten Zeit nehme man den Beutel heraus und fülle den Stoff auf Flaschen.

Eine andere Art. Zu drei Quart Beeren füge drei Quart Wasser, zerdrücke die Beeren und koche sie eine Stunde lang. Dann füge drei Pfund Zucker hinzu und koche sie noch eine halbe Stunde länger, während welcher man die Gewürze in einen Beutel gethan und in das Gefäß gehängt hat. Wenn es ziemlich kalt ist, lasse es in Krüge laufen und thue einen Theelöffel voll Hopfenhefen hinein. Lasse es etwa zwei Wochen stehen, nach welcher Zeit es ausgegährt hat; dann ziehe es wieder ab und fülle es auf Flaschen. Es hält sich für mehrere Jahre und wird in der That mit jedem Jahre besser.

Ein andere Art. Brühe und presse die Beeren, und zu jeder Quart Saft füge zwei Quart Wasser, dann thue 3 Pfund braunen Zucker hinzu und koche das Ganze eine Stunde lang. Schütte es dann in einen Steinkrug, und wenn es kalt ist, thue einen halben Hopfenkuchen hinein; dann röste eine Schnitte Brot, überziehe dieselbe mit Hefen und lege sie auf die Oberfläche der Flüssigkeit. Lasse es 10 oder 12 Tage gähren, fülle es dann auf Flaschen und korke dieselben gut.

Johannisbeer-Wein. Man presse den Saft aus den Beeren und zu jeder Quart Saft füge 4 Pfund Zucker und 3 Quart Wasser. Filtrire das Wasser durch die ausgepreßten Johannisbeeren und dieses wird viel zur Stärke des Weines beitragen. Schütte es in Faß, welche genau so groß ist, als man Wein hat zum Auffüllen. Nachdem es gegährt hat, verspinde das Faß gut. Lasse es 6 Monate stehen, dann ziehe den Wein ab in Flaschen.

Brombeer-Wein. Man messe die Beeren und zerquetsche sie. Zu jeder Gallone nehme 1 Quart kochendes Wasser. Lasse die Mischung 24 Stunden lang stehen, und rühre sie gelegentlich um; dann lasse den Liquor in ein Faß laufen. Füge zu jeder Gallone zwei Pfund Zucker; korke das Faß gut und lasse es ein Jahr im Keller stehen, ehe man es zum Gebrauch öffnet. Man wird auf diese Weise einen vorzüglichen Wein erzielen.

Rhein-Wein. Man nehme eine Gallone schwarze Trauben von einer der rheinischen Weingattungen. Kann man diese nicht erhalten, so gebrauche man die ächte Delaware Traube. Quetsche die Trauben aus und schütte eine Gallone Wasser darauf; lasse es 8 Tage stehen und ziehe es dann ab. Nun füge zu jeder Gallone Wein 3 Pfund Zucker und rühre es um. Lasse es 12 Stunden stehen, worauf man es in Flaschen oder in ein Faß füllen kann. Läßt man diesen Wein eine hinreichende Zeit lang auf Lager, so wird er in jeder Beziehung und fast jedes Mal vorzüglicher sein, als der importirte.

Werthvolle Farbemittel.

Madder oder Roth. Man reinige die Sachen, welche man zu färben hat, sorgfältig, dann färbe sie mit Aprikosenbaumblättern und Alaun in Wasser. Wenn sie bald trocken sind, wasche man sie in Seifenschaum und trockne sie wieder. Dann koche man Weizenkleie in Wasser, welche man beständig rührt, daß sie nicht anbrennt; seihe es durch und füge Wasser genug hinzu, um die betreffenden Sachen zu bedecken. Weiche das „Madder" die ganze Nacht ein, und stelle das Gefäß mit dem Kleiewasser sodann über das Feuer. Weiche die Sachen in Alaunwasser ein und thue sie dann in die „Madder"-Auflösung. Erhalte sie für eine Stunde heiß, aber nicht kochend, während man sie beständig rührt, damit die Färbung gleichmäßig wird. Man lasse die Gegenstände über Nacht in dem Kessel liegen. Ein Pfund Madder ist erforderlich, um 3 Pfund Sachen oder Waaren zu färben. Der Kessel sollte von Kupfer oder Messing sein.

Gelb zu färben. Löse ein halbes Pfund Bleizucker in kaltem Wasser auf, und zwar in einem hölzernen Gefäß. Man halte ein Gefäß mit Potasche-Wasser bereit, und nachdem man die Sachen in das Bleiwasser getaucht, thue man dieselben mit dem Potaschewasser benetzen, bis die Farbe gut ist.

Blau zu färben. Man nehme anderthalb Unze Prussiate of Potash und zwei Unzen Copperas, und löse jedes in 4 Gallonen heißem Regenwasser auf, so warm, als die Hand es zu ertragen vermag; thue die Sachen in das grüne Vitriolwasser, lasse sie 10 Minuten darin stehen und ringe sie dann aus. Schütte zwei Eßlöffel Vitriolöl in das Potaschewasser, thue die Gegenstände hinein, lasse dieselben darin liegen, bis die gewünschte Farbe erlangt ist, und ringe sie aus, ohne zu spülen.

Grün zu färben. Ein Pfund Gelbholz und genug Wasser, um zwei Pfund Waaren damit zu bedecken. Man lasse dieselben zwei Stunden lang darin liegen. Alsdann ringe sie aus und füge zu der Farbe eine hinreichende Quantität Indigo Extract, um die gewünschte Schattirung zu machen. Lasse die Waaren etwa eine halbe Stunde darin liegen. Dann ringe sie aus zum Trocknen.

Blau für Carpet-Lumpen. Für jede 5 Pfund Tuch löse 5 Unzen grünes Vitriol in genügendes Wasser auf, um die Lumpen zu bedecken. Lasse sie eine halbe Stunde darin liegen, und thue sie dann in die folgende Mischung: Zwei Unzen Prussiate of Potash und hinreichend klares Wasser, um die Lumpen einzuweichen. Lasse dieselben darin eine halbe Stunde lang stehen. Darauf werfe das Tuch oder die Lumpen auf eine Leine. Füge noch 3 Unzen Prussiate zu dem letzten Wasser, tauche die Lumpen nochmals ein, rühre sie und setze während diesem noch 2 Unzen Vitriolöl hinzu. Presse die Lumpen und tauche sie wiederum ein und ringe sie schließlich gut aus.

Eine andere Art. Eine Unze Prussiate of Potash, eine halbe Unze Vitriolöl und 7 Unzen grünes Vitriol. Werfe die Lumpen oder den Stoff in das kochende Wasser, worin das grüne Vitriol aufgelöst ist und spüle sie dann in kaltem Wasser. Dann löse das Prussiate in 3 oder 4 Gallonen warmes Wasser auf, rühre das Vitriol hinein, werfe die Lumpen ebenfalls hinein und rühre sie dann wieder tüchtig eine halbe Stunde lang. Dies ist genug für 4 oder 5 Pfd. Lumpen.

Bänder zu färben. Man nehme einige welke Blätter der dunkelfarbigen Pappelrose (Hollyhock), von der einfachen oder Doppelrose, thue eine große Handvoll in eine Quart Wasser, nebst einem Stück Alaun von der Größe einer Hickorynuß. Man lasse dieses bis zur Hälfte einkochen, tauche Bänder, Seidenzeug, Casimeres oder wollene Stoffe in diese Farbe, und man wird die fashionabelste Schattirung dieser schönen Farbe, genannt "Mauve," erhalten. Wenn man Bänder färbt, sollte man sie in weißen Muslin oder Leinwand einwickeln, damit sie allmälig und gleichmäßig gefärbt werden. Durch Hinzusetzen von Wasser kann man die Farbe heller machen.

Sammet und Seide zu reinigen. Solche feine Fabrikate können nicht mit Wasser gereinigt werden. Der einzige Artikel, der dazu gebraucht werden kann, ist „Benzole," welches bei den Druggisten zu haben ist. Viele jedoch, die es gebrauchen, verstehen es nicht richtig anzuwenden; denn wenn sie auch die Flecken und den Schmutz herauswaschen, so bleiben doch immer noch dunkelbraune Stellen, die beinahe so schlecht aussehen, als die Schmutzflecken. Wenn man daher für seine Mühe belohnt sein will, so beobachte man folgende Direktion für die richtige Anwendung: Man nehme zwei Porzellan- oder irdene Näpfe, welche das Benzole enthalten, von welchem man einen hinreichenden Vorrath haben sollte. Die Gegenstände, welche man zu reinigen hat, behandle man in vorsichtiger Weise, wenn man den Flecken in den einen Napf taucht; knete und drücke denselben nach dem Laufe des Fadens, oder, wie man es vielleicht besser versteht, nach der Länge des Gewebes; doch vermeide man alles Reiben und Ausringen, weil dieses Schaden bringt. Ueberstreiche den Fleck immer nur nach einer Richtung, nämlich der Länge des Gewebes nach und gebrauche dazu womöglich einen Lappen von demselben Zeug. Wasche in dem einen Napfe und spüle in dem anderen. Wenn die Bänder oder das Zeug beinahe trocken sind, fahre mit einem heißen Eisen darüber. Sammet sollte gedämpft werden, nachdem das Benzole ausgetrocknet ist. Das letztere lasse man nach dem Gebrauch im Gefäß stehen, damit der Schmutz sich setzt, fülle es dann wieder in eine Flasche und bewahre es auf für spätere Benutzung.

Fettflecken aus wollenen Stoffen zu waschen. Viele Mittel, welche ordinäre Kleiderstoffe von Fettflecken befreien, vermögen dieses nicht bei wollenen Fabrikaten. Das billigste und wirksamste Reinigungsmittel in diesem Fall ist eine Mischung von einem Theil flüssigem Ammonium, vier Theilen Alkohol und einer gleichen Quantität Wasser. Es sollte in Flaschen mit einem Glasstöpsel gehalten werden. Man wende die Mischung mit einem kleinen Schwamm an. Sind die Flecken alt, so muß man sie vollständig durchziehen lassen.

Wäsche weiß zu machen, ohne sie zu bleichen. Thue eine Unze Oxalsäure in eine Pinte Wasser. Eine Tasse voll dieser Säure ist genug für ein Pocket voll Wasser. Thue die Wäsche in das Wasser und rühre sie fleißig dabei; dann nehme dieselbe heraus und spüle sie. Diese Mischung wird selbst das feinste Gewebe nicht im Geringsten beschädigen.

Motten abzuhalten. Manches werthvolle Kleidungsstück und Pelzwerk wird durch Motten zerstört, trotz der vielen Vorsichtsmaßregeln, die man dagegen anwendet. Doch haben wir nie von einem einzigen Falle gehört, daß Sachen beschädigt wurden, wo man in der folgenden Weise damit verfuhr. Ehe nämlich die Saison ganz beendet war, in der man wollene Kleider und Pelze trägt, wurde eine gute, feste Kiste in Bereitschaft gestellt. Auf dem Boden derselben befand sich eine Schicht von Cederholz-Spähnen und zwischen diesen ein kleiner Beutel mit Kampher. Darauf wurde ein leinenes Tuch gelegt, jeder Artikel wurde in weißes Papier gewickelt und alle in das leinene Tuch gelegt. Darauf wurde dasselbe dicht zusammengezogen, zugenäht und die Kiste mit Cederholz-Spähnen und Kampher aufgefüllt.

Citronen-Bier zu machen. Fange zeitig des Morgens an. Nehme zwei große Citronen, zerschneide sie in Scheiben und thue sie in den Topf oder Krug, in welchem man das Bier machen will. Dann nehme ein Pfund weißen Zucker und schütte denselben auf die Citronen. Füge eine Gallone heißes Wasser hinzu, stelle es beiseite bis es kalt ist, thue dann eine viertel Tasse Hefen hinein, und lasse es stehen, bis es gährt. Abends fülle es in steinerne Krüge und verkorke dieselben fest. Dieses ist ein delikates und erfrischendes Getränk im Sommer.

Wasser-Suppe. Seitdem wir unser Suppendepartement geschlossen haben, erhielten wir dieses Recept von einer deutschen Dame, und nachdem wir es geprüft, finden wir, daß es vollkommen der beanspruchten Verdienste werth ist. Es ist insbesondere werthvoll, wenn man ungeheuer ermüdet oder wenn der Magen schwach ist. In allen Fällen ist es sehr erfrischend und stärkend. Hier ist das Recept:

Nehme ein Paar Schnitten Weizenbrot, brocke dieselben ganz klein und thue sie in eine Bohle; dann schlage ein Ei hinein und rühre Alles gut mit einem Löffel. Wenn das Ei völlig mit dem Brote vermischt ist, thue ein Stückchen Butter von der Größe einer wälschen Nuß hinzu, und würze es leicht mit etwas Salz und Pfeffer.

Pariser Enamel.

Seit undenklichen Zeiten ist es die Gewohnheit der Damen gewesen, sich so schön als möglich zu machen. Wir sind oft geneigt, darüber zu scherzen; doch wenn wir diesen Punkt philosophisch auffassen, können wir nicht umhin wahrzunehmen, daß dieser Wunsch seitens des schönen Geschlechts eine weise Bedingung der Vorsehung ist.

Die Verzierung der Gestalt und des Haares mit reizenden Draperien, Bijouterien und Bändern gewähren den Damen unbegränzte Gelegenheit, ihren guten Geschmack und Urtheil darüber zu entfalten, welche fast immer zu ihren Gunsten entscheiden. Nicht zufrieden mit ihren Fähigkeiten, sich zu verschönern, hat das schöne Geschlecht auch die Hülfe der Chemisten und anderer Künstler angerufen.

Pulver und Schminke für die Hautfarbe sind vielleicht die wichtigsten Gehülfen für die Beschaffung weiblicher Liebenswürdigkeit. Viele dieser Zusammensetzungen (Compounds) sind jedoch sehr schädlicher Natur, zerstören und zernagen das Gewebe der Haut und bringen in kurzer Zeit die natürliche Schönheit in Verfall, anstatt sie zu vervollkommnen.

Das Erste, was Parfümeure und Fabrikanten dieser Stoffe thun, ist, diese Artikel durch die Zeitungen unter einem fantastischen Namen anzupreisen, welcher, wie sie glauben, die Damen zum Kaufen anreizt. Und wahrlich: in der Regel haben sie richtig speculirt. Wie mit jedem anderen fashionablen Artikel, so steht Paris auch in diesem Geschäfte obenan. Vor vielen Jahren bemerkte ein armer Parfümeur in Paris, Namens Jerard, die ungeheuere Nachfrage für Schminke und Pulver zur Verschönerung der Haut, so daß er beschloß, diesen Gegenstand zum Studium seines Lebens zu machen, um dadurch reich zu werden, und widmete all' seine übrige Zeit und all' sein Geld für diesen Zweck. Er studirte Chemie in allen seinen schwierigen Verzweigungen und wurde endlich Meister eines jeden Details. Allein alle seine Anstrengungen waren vergebens, die gewünschte Schminke zu erfinden. Eines Abends ging er aus, um seinen Bruder, Namens Email, zu besuchen, der ein Färber war von Profession. Seine Absicht war, Geld von ihm zu borgen. Während er in dessem Hause war, bemerkte er, wie Email seine Hände von einer besonderen Farbe reinigte, indem derselbe sie in einer Bohle mit Glycerine wusch. Der Erfolg war wunderbar. Er examinirte Email's Hände und rief aus, ihn umarmend: „Bruder, Bruder, wir werden reich werden!"

Die beiden Brüder studirten weiter über diesen Gegenstand nach, und in ungefähr sechs Monaten von jener Zeit an wurde Paris rasend über die Entdeckung,

daß Email und Jerard mit ihrer Kunst alte Weiber in schöne und junge in Großmütter verwandeln könnten. Natürlich circulirten hierauf die übertriebensten Gerüchte über ihre magischen Fertigkeiten, besonders da die Brüder ihre Kunden schwören ließen, nichts über die Einzelnheiten der Operation zu verlauten.

Endlich wurden Email und Jerard unermeßlich reich, — die Kaiserin Eugenie selbst war eine ihrer besten Kunden; und der ununterbrochenen Arbeit schließlich müde, waren sie genöthigt, andere Parthieen damit zu beauftragen und diesen das Geheimniß mitzutheilen. So, denn, stellte sich heraus, daß die ganze Operation darin bestand, die Haut gehörig in den besten, reinsten und feinsten Glycerine zu waschen und dann zu schminken, gerade wie es die Damen vorher immer gethan, nämlich mit Lilien-Weiß und Roth.

Natürlich trat jetzt auf einmal ein ganzes Heer von Humbug-Nachahmern hervor, welche vorgaben, Schminke fabriziren zu können, welche das gewünschte Resultat durch eine einzige Anwendung ohne weitere Mühe erziele, nämlich durch das bloße Einreiben der Haut, indem sie behaupteten, die Schminke würde nicht abwaschen und für Jahre sich bewähren.

Der Ruf von Jerard und Email hat sich über die ganze Welt verbreitet, und auch in diesem Lande haben die glücklichen Brüder viele hundert Nachahmer, welche jedoch mit ihren betrügerischen „Compounds" unermeßlichen Schaden zufügen, ja, nicht allein der Haut, sondern auch der Gesundheit. Und da die Damen fortfahren, ihre natürlichen Reize durch die Mithülfe der Kunst zu verschönern, so sind wir überzeugt, daß wir ihnen einen guten Dienst erweisen, wenn wir die Methode beschreiben, durch welche allein sie vor Schaden bewahrt werden können. Mit vieler Mühe haben wir die Pariser Methode erhalten, welche von den berühmten Brüdern verfolgt wurde.

Man nehme von einem Druggisten irgend eine beliebige Quantität, die man für den Zweck für nöthig erachtet, von dem allerfeinsten und gereinigten Glycerine, welches frei von allen fremdartigen Bestandtheilen ist. Nach dem Abendessen, oder vor dem Zubettgehen, wasche das Gesicht, und wenn man wünscht, den Nacken, Hals, Schultern, Arme und Hände, in gewöhnlichem heißen Wasser, so warm als man es ertragen kann; dann trockne man sich gut mit einem leinenen Handtuche ab, und, indem man ein Stück Leinwand in das Glycerin taucht, reibe man die gewaschenen Körpertheile gut damit ein. Diese Operation kann so oft wiederholt werden, als man Zeit und Neigung dazu hat. In kurzer Zeit — solches sind die auflösenden und reinigenden Eigenschaften des Glycerine — werden alle dunklen Flecken, sonnverbrannten Stellen und Sommerflecken verschwinden, während es die Haut weiß wie Alabaster macht und das natürliche frische Roth der Wangen in der schönsten Weise hervorbringt.

Und hier möchten wir den Damen rathen, sich damit zu begnügen und keine weiteren Verschönerungsversuche mit lilienweißer und rother Schminke in Anwendung zu bringen; denn wenn man es trotzdem thut, wird man sicherlich zu viel thun,—die Wangen und Lippen zu roth und der übrige Theil der Haut zu weiß machen. Die Anwendung von dem Glycerine macht allein die natürliche Farbe heller und klarer; allein es ist natürlich und darum um so mehr zu bewundern. Wenn man aber Pulver und Schminke gebrauchen muß, so nehme man nur das beste und reinste Lilien-Weiß und das ächte Roth, doch nur sehr wenig.

Das Haar schön zu erhalten. Ueber diesen Punkt wollen wir einige Bemerkungen machen, welche unsere Freunde sehr werthvoll finden werden; denn das Haar ist „die liebenswürdigste Vegetation des menschlichen Körpers," wie ein berühmter französischer Arzt sehr richtig bemerkt. Kaum zwei Personen können gefunden werden, deren Haar einander gleicht, weder in der Schattirung der Farbe, noch in der Dichtigkeit, wenn wir diesen Ausdruck gebrauchen dürfen. Manches Haar ist überaus weich, fein und seidenartig und erfordert kein Fett, während an-

veres steif, trocken, spröde, drahtartig und nicht geneigt ist, sich zu legen, ohne daß man es mit einer starken Quantität Pomade oder Fett einschmiert. Zwischen diesen Extremen haben wir verschiedene Grade. Bei der Behandlung des Haares muß man sein eigenes Urtheil in Betracht ziehen und durch Beobachtung zu erfahren suchen, was das Beste dafür ist. Die beigefügten Direktionen werden jedoch dazu behülflich sein, das Haar zu cultiviren.

Wasche das Haar wenigstens mehrere Male in der Woche mit Seife und Wasser, wobei man die Wurzeln und die Kopfhaut gut reibe; darauf vergesse nicht, den Kopf mit reinem, kaltem Wasser abzuspülen. Trockne das Haar sorgfältig, und wenn nöthig, reibe etwas Pomade oder Rindmark hinein, mit etwas feinem Speck, um es geschmeidig zu machen, und hinreichend Parfum, um den Fettgeruch wegzunehmen. Dann kämme und bürste das Haar sanft, dabei Sorge tragend, daß es sich nicht verwickelt. Wenn es sich an irgend einer Stelle so sehr verwickeln sollte, daß es dem Kamme widersteht, so schneidet man den Knoten am besten mit der Scheere durch.

Ein Mal im Monat während des Winters und zwei oder drei Mal im Monat während des Sommers sollte man das Haar mit Bay Rum waschen, wodurch es verschönert wird. In der heißen Jahreszeit fallen gewöhnlich Haare aus; doch hat dies nichts zu bedeuten, da sie bald durch neue ersetzt werden. Wenn es jedoch zur unrechten Zeit ausfällt, so zeugt dies von Schwäche, und erfordert daher Stärkung. Für diesen Zweck haben Quacksalber alle Arten gefährliche Geheimmittel erfunden, deren jedes eine Zusammensetzung von Cantharides und höchst schädlich ist.

Das beste Mittel dafür ist reines Glycerine, in welches man einige rothe Pfefferballen wirft. Das Glycerine zieht von dem Pfeffer nur den Stoff, welches das Haar stärkt, aber nicht zerstört, und man weiß genau, was man gebraucht, welches nicht der Fall ist mit den „Compounds," welche man kauft.

Wenn Damen ihr Haar waschen, sollten sie es einige Zoll von den Enden fest zusammenbinden; wenn sie dieses sorgfältig thun, werden sie im Stande sein, ihr Haar ebenso vollständig und ohne Schwierigkeit zu waschen, wie Männer.

Ein Toiletten-Wasser. Die Damen können ein sehr schönes Toilettenwasser bereiten, und ihre Hände und Gesicht in folgender Weise waschen: Man nehme eine Flasche mit Glasstöpsel, thue die Blätter und Blumen irgend einer beliebten Pflanze hinein, deren Geruch man vorzieht, und schütte etwas Glycerine dazu. Laß dieses vier Wochen lang stehen, zu welcher Zeit die aromatischen Eigenschaften der Blätter und Blumen von dem Glycerine angezogen sein werden. Wenn man dieses Perfum brauchen will, gieße etwas davon in eine Bohle und wasche das Gesicht und die Hände. Dieses ist ein ausgezeichneter Artikel.

Blumen zu krystallisiren.

Eine der schönsten und ausdauerndsten Arten, um Blumen aufzubewahren, ist, sie zu krystallisiren. Man verfahre damit auf folgende Weise:

Man sammele die Blumen, ehe sie reif, oder besser, wenn sie noch ein wenig grün sind, und trockne sie in einem dunklen Zimmer. Wenn sie trocken sind, löse ein Pfund Alaun in einer Quart Regenwasser auf. Die Blumen werden freilich viel von ihrer natürlichen Farbe verlieren, allein dieses muß nachgeholfen werden, indem man sie malt, welches vor dem Krystallisiren geschehen muß. Alsdann verarbeite die Blumen zu der beliebigen Form eines Bouquets und, dieselben sorgfältig behandelnd, tauche man sie in die Auflösung. Man nehme sie dann heraus stelle sie an die Luft eine oder zwei Minuten lang und tauche sie wieder ein. Man wiederhole diese Operation so lange als es nöthig ist, um die gewünschte Quantität Blumen fertig zu erhalten, und rahme sie ein unter Glas.

Eine andere Art. Man thue ein Pfund Alaun in einen tiefen Teller und breche ihn ganz klein; dann lege man die Blumen darauf und schütte eine Quart

kochendes Wasser darüber. Halte die Blumen unter dem Wasser, bis es kalt ist, und hänge sie auf zum Trocknen.

Blumen aufzubewahren. Man schütte eine genügende Quantität frisches aber nicht zu kaltes Wasser in einen Teller oder Vase und thue etwas Damm- oder Fruchterde und einige Saffranblätter hinein. Man thue die frisch geschnittenen Blumen, mit ziemlich langen Stemmen daran, in das Wasser. Mache keine Veränderung mit dem Wasser, doch stelle den Teller mit den Blumen womöglich unter eine Glasglocke. Auf diese Weise wird man dieselben wochenlang mit ihrem Wohlgeruch in ihrer ganzen natürlichen Schönheit erhalten.

Eine andere Art. Man suche einige der vollkommensten Blumenknospen aus, welche man aufzubewahren wünscht, und zwar die spätesten in der Blüthe, kurz ehe sich dieselben öffnen. Schneide sie mit der Scheere vom Busche, lasse womöglich einer jeden Knospe einen Stiel von 3 Zoll Länge und siehe zu, daß letzterer nicht beschädigt wird. Gleich nachdem dieses geschehen, versiegele die Enden mit spanischem Wachs. Lege die Blumen weg in ein kühles, trockenes Zimmer, wo sie ungestört liegen, und wenn man bemerkt, daß die Knospen ein wenig eingeschrumpft sind, wickele man jede eine besonders in weißes Papier und zwar vollkommen rein und trocken, dabei Sorge tragend, daß kein Theil der Knospe zerdrückt wird. Dann verschließe sie alle in einem trockenen Schubkasten und lege sie alle separat von einander. In der Mitte des Winters, oder zu irgend einer Zeit, wo man die Knospen blühen machen will, nehme man sie über Nacht oder zeitig des Morgens heraus und schneide die Enden der Stiele ab. Man habe eine Vase mit kühlem, aber nicht zu kaltem Wasser zur Hand, in welche man etwas Salpeter oder Salz gethan; man stelle dieselbe in etwas warme Atmosphäre, und am nächsten Morgen oder Abend wird man das Vergnügen haben zu sehen, wie die Knospen sich erweitern, gerade so natürlich, als wenn sie noch am Strauche hingen, wie sie ihre lebendigen Farben entfalten und den angenehmsten Geruch verbreiten. Personen, welche dieses als ein Geschäft betreiben wollen, können damit viel Geld verdienen, weil diese natürlichen Blumen viel kräftiger sind, als die in Treibhäusern erzeugten. Sie bedingen hohe Preise bei Gelegenheit von Suppers, Parthien und selbst zur Verzierung von Kaminsimmsen u. s. w. Es ist ebenso ein Vergnügen für Trauernde, Blumen vom Grabe der Geliebten im Winter blühen zu machen, wenn die Ruheplätze derselben mit Schnee bedeckt sind.

Thee und Kaffe. Es giebt keine Handelsartikel, mit welchen so viel Betrug verübt wird, als mit Thee und Kaffee. Nicht allein die Kleinhändler betrügen mit ihren Waaren, sondern das Volk leidet auch unter der Spitzbüberei der Einheimischen jener Länder, von welchen der Zucker und Kaffee bezogen wird. So mischen zum Beispiel die Chinesen und Japanesen Kräuter und Erde unter ihren billigen Thee, um ihm den Geruch von theuren zu geben, und die Südamerikaner und Spanier verfälschen ihren Kaffee mit wilden Bohnen der Art, daß selbst die besten und erfahrensten Kenner getäuscht werden.

Hiesige Kleinhändler kaufen oft alten Thee auf, welcher bereits seine Dienste in großen Hotels und Boardinghäusern gethan hat, trocknen denselben, mischen ihn mit trockenen Blättern von Kräutern, preußischem Blau und Alaun, rollen und rühren ihn in einer großen kupfernen Pfanne über dem Feuer, und nachdem sie diesen Thee in Papier gepackt, welches dem chinesischen ähnlich ist, verkaufen sie denselben unter allen möglichen Namen, so daß die Chinesen sich zu Tode lachen würden, wenn sie davon Nachricht enhielten. Verkäufer von Kaffee machen es ebenso.

Die beste und billigste Methode ist stets, nur den theuersten und besten Kaffee und Thee zu kaufen. Diese sind selten gefälscht und man kann vier Mal so lange davon kochen, als von dem zu halbem Preise. Außerdem ist guter Thee und Kaffee der Gesundheit dienlicher.

Medizinische Haus-Recepte.

Enthaltend unfehlbare Kuren für

Rheumatismus, Cholera, Gelbes Fieber, Erkältung und schlimmen Hals, Zahnweh, Felons und Beulen.

Bei der Auffüllung dieses Departements haben wir große Sorge getragen, keinen Raum für jene gelehrten Abhandlungen wegzunehmen, welche so häufig in manchen Büchern gefunden werden und welche oft nicht den geringsten Nutzen für den Leser haben. Seit einer Reihe von Jahren haben wir uns bemüht, von wissenschaftlichen, wie auch von praktischen Männern aller Sellungen und Situationen, Thatsachen und Recepte zu sammeln, welche wirklich für Jedermann von dem größten Nutzen sein müssen. Der haus-medizinische Theil dieser Sammlung kann ohne Furcht jeder Widerlegung entgegentreten, und ist noch nie übertroffen worden von irgend einer ähnlichen Sammlung, welche selbst in Zeiten der Gefahr wegen ihres Werthes und ihrer Zuverlässigkeit bekannt war. Verschiedene dieser Recepte waren Geheimnisse, deren Veröffentlichung blos nach Bezahlung großer Summen erlaubt wurde. Unsere Regel jedoch ist, niemals zu zögern, für Recepte von unzweifelhaftem Werth für das Allgemeine prompt zu bezahlen.

Das berühmte deutsche Cure-All. Es ist etwa 10 Jahre her, daß der berühmte deutsche Arzt, Hörder von Leipzig, die folgende medizinische Zusammensetzung entdeckte, deren wunderbare Heilkraft überall bekannt ist. Bis noch vor kurzer Zeit war dieselbe dem Publikum ein Geheimniß, da er sie nur in seiner eigenen Praxis anwandte; zuletzt jedoch hielt er sich überzeugt, daß es seine heilige Pflicht sei. diese Entdeckung zu veröffentlichen, und er that dies nicht blos durch ganz Europa, sondern auch in Amerika, und wir publiziren sie nun im „Familien-Freund." Dr. Hörder schreibt uns, daß zwei Damen, welche den Gebrauch verschiedener Theile ihres Körpers schon nach ihrer Geburt verloren, in kurzer Zeit durch diese Medizin kurirt wurden. Viele andere staunenswerthe Kuren werden davon erzählt. Es wird auf folgende Art bereitet:

Eine Unze Lavenderöl, 6 Unzen reines Schwefeläther, 2 Unzen reines Alkohol, und 4 Drachmen vom besten Laudanum. Der beste Weg ist, man gehe zu einem Druggisten und lasse das Compound zubereiten, thue es in eine Flasche mit Glasstöpsel, da die Bestandtheile sehr flüchtiger Natur sind und leicht verdunsten.

Dieses einfache und doch so wunderbare Mittel verschafft fast immer augenblickliche Abhülfe bei Leberbeschwerden, Auszehrung, Krämpfen, Verstopfungen, bösen Augen, Brandwunden, Verrenkungen, Verbrühungen, und in der That bei allen Fleischwunden. Bei Geschwüren und Brandwunden, sowie entzündeten Augen, muß man ringsherum einreiben, anstatt direkt obenauf. Bei innerlichen Leiden nehme man zuweilen einen Theelöffel voll in etwas Zucker und Wasser und außerdem reibe man äußerlich damit ein.

Senf-Aufschläge. Um diese zu machen, verwenden die Leute gewöhnlich zu viel Senf, was eher schädlich ist als nützlich. Sollte man Gelegenheit haben, dergleichen zu machen, so bereite man sie wie folgt: Rühre in ein Gill kochendes Wasser einen Eßlöffel voll vom besten gelben, indianischen Mehl, schmiere dieses auf ein Tuch und breite darüber einen dünnen Ueberzug von Senf, mit ein wenig kaltem Wasser vermischt.

Kur gegen Hühneraugen. Ein hartes Hühnerauge ist peinlich genug, aber ein weiches ist viel schlimmer. Schabe etwas Pulver darauf, welches zur Hälfte aus französischem und zur Hälfte aus gewöhnlichem Kalk besteht, und binde dieses in einem leinenen Lappen darauf. Thue jeden Tag frischen Kalk hinein, bis das Hühnerauge vergeht, welche eine Woche erfordert.

Hühneraugen zwischen den Zehen. Dieselben sind im Allgemeinen sehr schmerzhaft, wegen ihrer besonderen Lage. Befeuchte sie mehrmals des Tages mit Hartshorn, und in kurzer Zeit werden sie verschwinden.

Alte Hühneraugen. Wir haben niemals gehört, daß das folgende Mittel verfehlte, alte, weiche und hartnäckige Hühneraugen zu kuriren. Man nehme ein Stückchen gewöhnliche braune Seife, schmiere es auf etwas Muslin oder Leinen, und binde es auf das Hühnerauge. In weniger als einen Tag wird man den Unterschied merken. Man halte die Seife darauf, bis sie abtrocknet; dann thue frische darauf, und fahre so fort, bis es weg ist.

Warzen. Reibe dieselben jeden Tag mit Salpetersäure von Silber, welches sie in kurzer Zeit vertreibt. Eine Mischung von pulverisirten Kalk und dem Weißen eines Ei thut es ebenfalls; ebenso der Saft von der Kräuterpflanze Celendine.

Die berühmte Carrott-Salbe. Diese Salbe, welche wegen ihrer heilenden Eigenschaften so sehr bekannt ist, wird auf die folgende Art bereitet: Man nehme eine große gelbe Möhre, zerreibe sie und thue zwei Eßlöffel voll Schmalz darauf. Schmore es, bis die Kraft alle von der Möhre entzogen ist; dann presse dieses durch ein Stück Muslin, während es noch heiß ist. Dann thue ein Stück Bienenwachs von der Größe einer wälschen Nuß hinzu, und rühre dieses gut um, bis es ganz aufgelöst ist unter den anderen Bestandtheilen.

Diese Salbe ist besonders erfolgreich in Fällen von Brandwunden, Verbrühungen ꝛc.; ebenso für alte und hartnäckige Geschwüre.

Sichere Heilung von Diptheria.

Es bewahrheitet sich sehr oft, daß verzweifelte Krankheiten verzweifelte Mittel erfordern, obschon dieses schwerlich von dem hier angeführten gesagt werden kann, auf welches, wie ekelhaft es auch der Idee nach sein mag, man sich dennoch so sicher verlassen kann, daß es die Heilung der Diptheria bewirkt, als die Sonne auf- und untergeht.

Wir erhielten es von einer alten Dame, welche in unserer Nachbarschaft wohnte, und welche nie verfehlte, irgend einen Fall von Diptheria zu kuriren, nachdem die Aerzte den Patienten aufgegeben hatten. Sie erregte daher die größte Bewunderung. Aber der Art war ihr mürrisches Wesen, daß sie weder Jemand das Geheimniß mittheilen, noch verkaufen wollte, obschon ihr bis auf 50 Dollars dafür geboten wurde. Man beschloß zuletzt, es durch List zu erhalten. Zwei ihrer Nachbarn faßten unter sich den Plan, daß einer von ihnen sich krank stellen und in aller Eile nach ihr schicken sollte, während die anderen sie bewachen sollten.

Das Complott war über Alles erfolgreich; und obschon die alte Dame über die Entdeckung ihres so lange verborgenen Geheimnisses in fürchterlichen Zorn ausbrach, so bestätigte sie doch schließlich ihre Zufriedenheit durch die Entgegennahme eines anständigen Geschenkes. Das Mittel ist überaus einfach, und ohne Zweifel werden Manche sagen, schmutzig. Doch wenn man wünscht, Jemanden von der fürchterlichen Krankheit Diptheria zu retten, den die Aerzte und alle Anderen aufgegeben haben, wende man es getrost an, und man wird ihn retten.

Man nehme den trockenen, weißen Dünger von einem Hunde, pulverisire denselben gut, mische ein wenig wilden Honig darunter, und gebe den Patienten jede halbe Stunde einen Theelöffel voll ein, bis die Krankheit gebrochen ist, welches sehr bald geschehen wird. Der beste Weg ist, dem Patienten nichts davon zu sagen.

Natürlich kann man jedes andere Mittel versuchen, ehe man dieses anwendet, wenn der Fall kein verzweifelter ist; aber wenn alles Andere vergebens ist, dann gebrauche dieses so schnell als möglich, und das Leben ist gerettet. Es giebt ein anderes, stärker wirkendes Mittel gegen Diptheria als dieses, obschon wir es nicht anrathen wollen, da seine Wirkung auf den Magen bisweilen so heftig ist, daß sie eine fatale Erstickung herbeiführen kann. Es besteht darin, das man das Ende

eines Federkiels in aufgelöste Brechwurzel (Ipecacuana) taucht und die Wurzeln der Zunge damit bestreicht.

Kur des gelben Fiebers.

Das gelbe Fieber ist eine der bedrohendsten Plagen unseres Landes. Seine Verwüstungen sind bisweilen schrecklich, und es grassirt häufig in den südlichen Staaten, obwohl es manchmal auch in den nördlichen Staaten sein Erscheinen macht. Wir haben in der Rubrik dieses Artikels das Wort „Kur" gebraucht, obschon „Vorbeugungsmittel" das passendere gewesen wäre. Bei Befolgung der Art und Weise, welche im nächsten Paragraphen angegeben ist, wird man sein Leben retten, wenngleich man die verschiedenen Stationen des Fiebers zu passiren hat. Wenn man das Fieber anbrechen fühlt, so verhalte man sich vollkommen ruhig zu Hause und reinige den Magen gehörig durch wenigstens zwei Brechmittel, die aus Senf und Wasser bestehen. Dann gehe man zu Bette und ersuche zuvor Jemand, der unter jede Fußsohle einen Mackarel bindet, der frisch aus der Salzlake kommt; auch darf derselbe nicht geweicht sein. Dann schicke man nach einem Arzte und lasse ihn die geeigneten Medizinen verschreiben gegen die nächsten Anzeichen des Fiebers. Dasselbe wird seine Verlauf nehmen, doch wenn man getreulich alle Vorsichtsmaßregeln befolgt, welche wir hier gegeben, so kann man sicher sein, daß man gerettet wird. Der Herr, von welchem wir dieses werthvolle Hausmittel erhielten, war ein alter Seekapitän, welcher zwischen New Orleans und Havanna fuhr, und er versicherte dem Schreiber dieses Artikels, daß in der Krankheit seiner eigenen Tochter die Mackarels nach weniger als drei Stunden gänzlich verfault von der Fußsohle genommen wurden, ungeachtet dieselben so gesalzen waren. Andere Mackarels wurden gleich wieder aufgebunden und thaten dieselben Dienste. Er sagte, daß dieses Mittel in keinem einzigen Falle fehlschlug, und erhielt es von einer Cubanischen Sklavin während seines Aufenthalts auf Cuba.

Sichere Cholera-Kur.

Gleich schrecklich wie das gelbe Fieber ist eine andere gefährliche Plage, nämlich die asiatische Cholera. Nichtsdestoweniger haben Wissenschaft und Erfahrung uns befähigt, dieses Ungeheuer nicht blos abzuweisen, sondern auch zu überwinden. Das Auftreten der Cholera ist noch nie in zweckmäßiger Weise den Massen des Volkes erklärt worden. Zu gewissen Perioden müssen die verschiedenen Ausdünstungen des Körpers von diesem selbst entledigt werden; diese Periode ist Frühjahr und Sommer, eine Thatsache, welche keiner Beweise bedarf, wenn wir blos unsere Augen und unser Urtheil gebrauchen.

Die Bäume und Blumen schießen auf, und treiben ihren Saft, ihre Blüthen und Knospen von sich; die Ameisen kommen herauf aus ihren Schlupfwinkeln, die verbrauchten Wintervorräthe tragend, und verlieren die Flügel; die Vögel zupfen ihre Federn aus; die Schlangen häuten sich; und selbst die Natur, die thierische sowohl wie die vegetabilische, hat ihre Veränderung. Ebenso der Mensch. Es giebt keine Frucht, noch irgend eine Pflanze, von welcher wir während jener Zeit essen, die nicht ihren Einfluß auf die Poren der Haut, wie auf die Eingeweide hätte. Thiere, welche nur von Instinkt geleitet sind, hören immer von selbst auf von dem zu essen, was die Natur ihnen geboten, sobald sie genug haben; aber der Mensch ißt oft nur, um seine Eßlust zu befriedigen und handelt dabei gegen die Natur, und muß dafür oft büßen. Es ist dieses die wirkliche Ursache der Cholera. Unreinlichkeit ist nicht die Ursache; denn wir haben Leute gekannt, die daran starben, welche sehr gewissenhaft in der Reinlichkeit waren. Schmutz wird natürlich die Gefahr beschleunigen. Der Stoff, welcher bei Cholera von den Eingeweiden ausgeworfen wird, ist die eigentliche Essenz des Lebens, gerade wie das Blut in der Hauptader; und wir sind überzeugt, daß wenn dieser Stoff den Körper so schnell verlassen würde, wie das Blut eine aufgeschnittene Ader, das Leben eben so bald

seinem Ende entgegengeht. Man wird bemerkt haben, daß wie das Blut den Körper verläßt, derselbe auch erkaltet; dasselbe ist bei der Cholera der Fall. Aber das sonderbarste Zusammentreffen ist mit der Farbe des Gesichts; gerade wie dieselbe bei einem schnell zu Tode Blutenden erblaßt, so auch bei einem an der Cholera Sterbenden. Es ist daher klar, daß der erste Schritt, und in der That der erste allein, welcher bei einem Cholerafalle zu thun ist, darin bestehen sollte, die Abführung zu verhindern und zwar ohne die Anwendung von heftigen Mitteln. Das Aufhören dieser Entleerungen muß auf eine ebenso schnelle wie milde Weise herbeigeführt werden, und dieses ist nur auf folgende Art zu erreichen:

Man nehme etwas rohe Stärke, welche man bei der Wäsche gebraucht, mische dieselbe mit ein wenig kaltem Wasser und mache sie so dick als möglich. Mache genug zu einem Eßlöffel voll für einen erwachsenen Patienten, oder einen Theelöffel voll für ein Kind. Bei einem Eßlöffel voll thue 10 Tropfen des besten Laudanum hinzu; bei einem Theelöffel 5 Tropfen. Man nehme einen anderen Löffel, rühre das Laudanum gut in die Stärke und gebe dieses dem Patienten sogleich. Man sorge, daß die Stärke zu einem dicken, steifen Brei gemacht wird, so daß, wenn das Laudanum beigefügt wird, das Ganze vom Löffel abfließt wie New Orleans Molasses. Wenn mehr wie eine Dose nöthig ist, so muß jede andere frisch zubereitet werden. Wird dieses einfache Mittel zur Zeit angewendet, wenn die Eingeweide sich entleeren, so braucht man nur eine Dose; wenn aber bereits dabei Schmerzen eingetreten sind, müssen drei und vielleicht vier Dosen gegeben werden, jedoch nicht mehr; denn einer der schwersten Fälle, den wir im J. 1832 beobachteten, wurde damit bewältigt, obschon der Patient beinahe im letzten Stadium war, als wir ihn sahen. Beim Eintritt der Schmerzen beeile man sich, ihm die Dose zu geben, bringe den Leidenden augenblicklich zu Bett und lasse ihn nicht auf Stühlen, Sofa oder Settee liegen, in der Meinung, daß der Schmerz bald vergehe; derselbe ist hinreichender Beweis, daß die Krankheit festen Fuß gefaßt hat; er mag vergehen, aber traue dem nicht. Wickele den Patienten in alle wollenen Decken ein, die zur Verfügung stehen; Wärme ist es, was der Patient braucht. Mache 2 heiße Umschläge von gelbem indianischem Mehl, deren jeder groß genug ist, um den Magen von oben bis zum Nabel zu bedecken; und sobald als der eine seine größte Wärme verloren hat, nimm denselben ab, thue ihn wieder in den Topf, um ihn zu kochen, und lege unterdessen den andern Umschlag auf. Lege heiße Eisen, Steine, oder Wärmflachen, in Zeug eingewickelt, an die Fußsohlen und die Außenseiten der Lenden und Schenkel; hat man jedoch Mehl genug zu Umschlägen, so sind solche vorzuziehen. Reibe die Beine und den Magen so stark als nur möglich mit altem Flannell, wenn die Krämpfe sehr heftig werden. Man gebe die Stärke-Dose mittlerweile alle Stunden, oder jede halbe Stunde, je nachdem die Entleerung ist.

Dieses einfache Mittel läßt keine bösen Folgen in dem System zurück, wie die fürchterlich starken Medizinen, welche den Cholera-Kranken gewöhnlich gegeben werden; es kann dem jüngsten und schwächsten Säugling, wie dem stärksten Manne verabreicht werden, mit augenblicklichem und segensreichem Erfolg für Beide.

Es ist in der That zuletzt unmöglich für irgend Jemand, sei es ein Säugling, Kind oder Erwachsener, an dem Sommer-Complaint, rothen Ruhr, Durchfall oder Cholera zu sterben, wenn das Mittel nach obiger Vorschrift angewendet wird.

Die Dose für einen Säugling ist ein Theelöffel voll, vermischt wie oben angegeben, mit 3 Tropfen Laudanum; für ein Kind von 3—10 Jahren 5 Tropfen.

Die große Kur für erfrorne Glieder. Das folgende merkwürdige Mittel wurde dem Erfinder, einem schwedischen Arzte aus Stockholm, mit schwerem Gelde abgekauft, doch seine Verdienste deckten vollkommen die Auslagen, was Alle zugeben werden, die es gebraucht haben. Wie der Titel sagt, beabsichtigt es die Heilung erfrorner Glieder und Frostwunden, obwohl wir überzeugt sind, daß es gleich gut gegen andere Wunden ist. Es wird bereitet wie folgt:

Man nehme 12 Unzen Hammels-Talg, 12 Unzen Schweine-Schmalz, 2 Unzen Eisen-Rost (peroxide of iron), 2 Unzen venetianischen Terpentin, 1 Unze Bergamotöl und 1 Unze Bole Armenian, und reibe Alles mit süßem Oel zu einem Brei. Man thue den Talg, Schmalz und Eisenrost in einen eisernen Kessel und setze denselben aufs Feuer. Man rühre beständig mit einem reinen eisernen Stock, bis die ganze Masse völlig schwarz wird; dann thue die andern Ingredienzien nach und nach hinein und rühre weiter, bis Alles gut vermischt ist. Lasse es dann abkühlen und thue es in Krüge zum Gebrauch. Schmiere ein wenig dieser Salbe auf einen leinenen Lappen und verbinde damit jeden Tag die Frostwunde, bis dieselbe heil ist, welches gewöhnlich in weniger als vier Tagen geschieht.

Neuralgia. Ist der Schmerz meistens an den Schläfen und oberem Theile des Gesichts, so wird das Folgende augenblickliche Abhülfe verschaffen. Thue in ein Fläschchen 2 Eßlöffel voll Cologne und 2 Theelöffel voll feines Salz und schüttele es gut durcheinander. Halte es an die Nase wie ein Riechfläschchen, und der Schmerz wird gleich aufhören.

Die Kur der Halsbräune. Gleich vor dem Zubettgehen reibe die Brust gut mit Gänsefett ein und lege doppelten Flannell darauf. Kommt das Würgen plötzlich, so mische schottischen Schnupftabak und Schmalz zusammen, schmiere es auf ein Stück braunes Papier und lege dieses sogleich auf die Brust und reibe den Hals mit sehr warmem Gänsefett, Schmalz oder Oel ein. Oder thue dieses:

Tauche ein Stück Flannell in Wasser, so heiß man es ertragen kann, und lege es auf die Brust; nimm salzige Butter, streiche sie auf ein Stück braunes Papier und lege es auf die Brust und den Hals.

Brust und Hals vor dem Zubettgehen mit salziger Butter eingerieben, ist ein ausgezeichnetes Mittel gegen wunden Hals; zwei oder drei Wiederholungen sind hinreichend zur Heilung.

Mittel gegen Erkältungen. Dieses ist ein anderes jener Mittel, welches wir „unfehlbar" nennen, und wer je sollte Gelegenheit haben, es zu benutzen, wird mit uns darin übereinstimmen.

Man nehme drei mittelgroße Citronen, koche sie 6 oder 8 Minuten lang, lege sie auf einen Teller und schneide sie in Scheiben mit einem scharfen Messer; thue sie mit dem Saft in eine braune, irdene Pfanne, streue ein Pfund reinen, braunen Zucker (je brauner, desto besser) darüber und setze die Pfanne auf den obern Theil des Ofens, so daß der Zucker allmälig schmilzt. Wenn derselbe geschmolzen ist, setze die Pfanne auf eine heiße Stelle des Ofens und lasse ihn etwa 3 Stunden schmoren; man nehme die Pfanne dann ab, lasse sie eine halbe Stunde stehen und rühre dann einen kleinen Eßlöffel voll süßes Mandelöl hinzu. Wenn es kalt geworden, ist es fertig zum Gebrauch.

Die hartnäckigste Erkältung und der erschütterndste Husten wurden durch dieses Mittel in wenigen Stunden bezwungen, und zwei Dosen vertreiben die stärksten Erkältungen von Brust und Hals, obschon eine für gewöhnlich hilft. Eine Dose ist ein Theelöffel voll, wenn immer es beliebt, vorausgesetzt, man ißt sie nicht zu hastig, da sie sehr angenehm schmeckt. Man rühre sie bei dem Einnehmen.

Mittel gegen Bronchitis. Man nehme die trocknen Blätter der gewöhnlichen Mullein-Pflanze, pulverisire dieselben und rauche sie in einer neuen Thonpfeife, woraus noch kein Tabak geraucht wurde. Ziehe den Rauch in den Hals und verschlucke zuweilen etwas davon. Thue dieses drei oder vier Mal täglich.

Kur gegen Rheumatismus. Schlage drei frische Eier gut durcheinander, füge je eine halbe Unze Origanum-Oel und Hartshorngeist hinzu und wenn dieses gut vermischt ist, eine halbe Pinte starken Essig. Thue Alles in ein Fläschchen, und schüttele es jedesmal vor Gebrauch. Beim Zubettgehen reibe die leidenden Theile damit ein.

Eine andere Art. Mische gewöhnliches Kohlöl mit etwas Hartshorngeist, thue dieses in eine Flasche und schüttele es gut, damit sich beide Theile gut vereinigen. Schüttele tüchtig jedesmal vor dem Gebrauch, und reibe die leidenden Theilen gut damit ein.

Noch eine andere Art. Zwei Pfund Schmalz, ein Pfund Hammelstalg und zwei Unzen Bienenwachs thue in ein Gefäß über glühende Kohlen, oder auf einen Furnace. Wenn Alles zerschmolzen ist, lasse es stehen und abkühlen; füge eine Unze Wintergreen- und eine Unze Sassafraß-Oel hinzu, und rühre dieses gut. Reibe die leidenden Theile zweimal täglich ein, nämlich des Morgens und Abends vor dem Zubettgehen. Ist das Wetter kalt, so bedecke die Theile mit Flannell und halte die Füße trocken.

Frost-Wunden. Diese überaus beschwerlichen Wunden können sehr schnell kurirt werden, wenn man einen Lappen in heißes Wasser taucht, worin ein großes Stück Salpeter aufgelöst ist. Mache das Wasser so salzig als möglich.

Wunde Kehle. Tauche etwas rothen Pfeffer in Cider, gebrauche dieses zum Gurgeln und verschlucke bisweilen ein wenig. Besser ist es jedoch, die Gurgel mit Brauer's Hefen auszuspülen.

Wundsein der Kinder. Es giebt keinen größeren Schmerz für Kinder, als wenn sie wund sind oder sich wund gerieben haben, und obschon man alle Arten Pulver erfunden hat, dieses Uebel abzuwenden, so ist doch noch keines wirklich erfolgreich gewesen. Auf das folgende Mittel kann man sich auf alle Fälle verlassen, sowohl bei Kindern wie bei Erwachsenen. Kaufe Walkererde vom Druggisten, pulverisire dieselbe fein und streue sie dick auf die gescheuerten und erhitzten Körpertheile zweimal täglich.

Kur für Flechten. Man nehme altmodische Tinte und bestreiche damit die Flechte mit einer Haarbürste. Wiederhole es jeden Tag. Es ist eine sichere Kur.

Kur für Zahnschmerz. Tauche ein wenig Watte in ein oder zwei Tropfen Chloroform und stecke es in den hohlen Zahn. Lasse es eine halbe Minute darin und nehme es dann heraus.

Kur für Ohrenweh. Dasselbe Mittel wie das obige, blos darf man die Watte nicht so lange im Ohr liegen lassen. Tauche die Watte in das Chloroform, stecke sie ins Ohr, zähle 1, 2, 3 und nehme sie dann gleich heraus. Nach einer Viertelstunde wiederhole diese Operation und fahre damit fort, bis das Ohrweh aufhört. Dieses einfache Mittel wirkt wie Zauber. Hat man kein Chloroform, so nehme man Schwefeläther. Halte Beides fern von der Lampe und Feuer.

Kur für Beulen. Man thue damit weiter nichts, als bade sie häufig in so heißem Wasser, wie man es ertragen kann. Vor Allem vermeide man das Ausdrücken derselben oder der umgebenden wunden Stellen.

Wunde Augen. Dasselbe Mittel wie das obige. Man bade sie mit heißem Wasser zweimal täglich. Die schwersten Fälle von wunden Augen sind damit kurirt worden, nachdem alle Arten Salben und Augenwasser verfehlten, dieses zu thun. Heißes Wasser stillt die Entzündung beinahe augenblicklich; kaltes Wasser reizt.

Tiefe Schnittwunden. Wenn man sich geschnitten hat, so wasche man die Wunden mit heißem Wasser (mit kaltem unter keinen Umständen), um die Wunde vollständig zu reinigen, und verbinde sie mit alter, reiner Leinwand, welche man nicht eher abnimmt, als bis die Wunde zu jucken anfängt. Ist der Schnitt sehr tief und eine Ader bloßgelegt, so schicke schnell nach einem Chirurgen, während dessen man ein Schnupftuch oder Schnure so fest als möglich zwischen den Schnitt und das Herz bindet. Ist die Wunde unter dem Ellbogen, so binde die Schnure fest über demselben; am Bein, über dem Knie.

Felons zu kuriren. Nimm ein Stück von dem schimmeligen (oder äußeren) fetten Ende eines Schinken oder Speckseite, und binde es auf den Felon. In drei Tagen ist man davon kurirt.

Brandwunden und Verbrühungen. Bei schweren Fällen gebrauche Kalkwasser und Leinöl in so großen Quantitäten, als man erhalten kann, und umwickele die Wunde mit altem Leinenzeug.

Kur für Vergiftungen. Die zuverlässigste Kur für beinahe alle Vergiftungen ist einfaches Süßöl, welches in den Klapperschlangen-Distrikten Pennsylvaniens lange Zeit als ein sicheres Mittel gegen den Biß jener giftigen Schlangen angewendet wurde. Man nehme einen Eßlöffel davon ein und bade auch die Wunde damit. Bei Vergiftung durch Strichnine oder Arsenik kurirt dieselbe Dose. Es heilt ebenso Stiche von giftigen Insekten. Fliegt Kalk oder irgend eine beizende Substanz ins Auge, so hebe das Augenlid, flöße einen Tropfen Süßöl mit einer Feder ein, und es wird augenblicklich helfen. Hat man beizende Sublimate verschluckt, so hilft das Oel und das Weiße von einem Ei. Von dem großen Nutzen, den es in allen Fällen gewährt, möchten wir schließen, daß das Süßöl auch die Wasserscheu (hydrophobia) kurirt, obgleich wir nicht gehört haben, daß es schon dagegen benutzt worden ist.

Wir haben von vielen Mitteln gehört, von welchen man sagt, daß sie die Wasserscheu heilen, doch zweifeln wir an deren Wirksamkeit. Die rechte Weg vielleicht ist, die gebissenen Stellen sogleich mit einem Messer auszuschneiden, eine Schnure oder etwas Aehnliches oberhalb der Wunde, zwischen derselben und dem Herzen, fest um den Körpertheil zu binden und die Wunde gut mit Hartshorngeist zu baden.

Kur für Kopfschmerz. Ist das Kopfweh mit krankem Magen begleitet, so nehme man ein Brechmittel, bestehend in einem Eßlöffel voll Kochsalz und etwas Wasser. Nach dem Brechen nehme man 10 Tropfen Hartshorn in einem Eßlöffel voll kaltem Wasser, und lege sich eine halbe Stunde oder Stunde nieder. Wenn man blos Kopfweh hat, so bade man die Handgelenke und Arme in kaltem Wasser und die Füße in starkem, heißem Senfwasser, und nehme blos Hartshorn ein. Man lege sich nieder und das Kopfweh wird bald vergehen.

Das Blut zu reinigen. Zur Reinigung des Blutes im Frühjahr ist das folgende Getränk vortrefflich. Eine Unze Ysop, eine Unze Holunderblüthen, zwei Unzen Mullein, vier Unzen Süßholzwurzel, eine Unze Salbei, zwei Unzen Sarsaparillawurzel, fünf Unzen Wachholderbeeren, eine Unze Sassafraßwurzel und eine Unze Leberkraut. Die Kräuter müssen alle feingerieben, die Sarsaparilla- und Süßholzwurzel kleingeschnitten und die Beeren zerdrückt werden. Mische Alles gut durcheinander. Dann thue einen Eßlöffel voll davon in ein Gefäß und schütte drei Quart Wasser darüber; setze es auf den Ofen und koche es zwei und einhalb Stunden langsam ein. Man nehme es dann ab und lasse es abkühlen. Trinke mehrere Gläser jeden Tag; dieses Getränk ist ebenso angenehm, wie blutreinigend.

Das berühmte deutsche Bitters. Man nehme vier Unzen gemahlene Rinde von der Prickly-Esche. Dieselbe muß frisch sein. Man thue sie in einen Topf und gieße eine Pinte des besten Brandy darüber. Man kann dieses nach Belieben wohlriechend machen, doch glauben wir, daß es ohne Geruch besser ist. Viele Fabrikanten von diesen Bitters fügen Wachholderöl, Ingwer u. s. w. hinzu, um im Stande zu sein, ihr Bitters ächt zu nennen. Doch unser Recept ist das einzig richtige. Man nehme einen Eßlöffel voll in ein wenig Wasser Morgens und Abends.

Godfrey's berühmtes Cordial.

Vor vielen, vielen Jahren wurde dieses so werthvolle, einfache und doch so beruhigende Compound von England importirt. Das Recept wurde von uns durch großen Aufwand von Mühe und Geld erworben, und viele Druggisten fabriziren jetzt das Compound nach diesem Recepte. Damit aber jede Mutter wissen möge, wie man es bereitet und dadurch Ausgaben spare, so wollen wir es hier veröffentlichen:

Man nehme eine Pinte von einfacher, dunkler, dicker Molasses—keine raffinirte oder Syrup-Molasses,—eine Pinte Wasser, zwei Unzen bestes Laudanum, zwei Unzen bestes Alkohol, zwei Unzen Tartarsalz und zehn Tropfen Sassafraßöl. Man schüttele Alles gut durcheinander und fülle es auf Flaschen. Die ganzen Kosten werden etwas über fünfzig Cents betragen, und doch erhält man daraus so viel, als man je von einem Druggisten kaufen kann, nämlich nicht weniger als für vierhundert Dollars! Die Hälfte dieser Quantität kann man für ungefähr einen viertel Dollar machen, und so erhält man für zwei Dollars werth Cordial, anstatt so viel für zwei kleine Flaschen in der Apotheke zu bezahlen. Ein großer Gewinn!

Das obige ist das Original-Recept von Dr. Benjamin Godfrey, von London, welcher dieses einfache Recept erfand, und welches nicht allein als besänftigende Herzstärkung für Säuglinge anerkannt ist, sondern auch Erwachsenen in Fällen von Leibweh, Bauchgrimmen und starker Abführung die beste Abhülfe gewährt.

Alle die verschiedenen Zusammensetzungen, welche zum Zwecke der Besänftigung für Säuglinge fabrizirt werden, enthalten viel Morphin und meistens tödtliche Gifte; und wir glauben fest, daß diese gefährlichen Medizinen drei Viertel der Kinder tödten, welche in ihrem ersten und zweiten Jahre sterben. In Godfrey's Cordial jedoch erhalten Mütter ein wirksames und einfaches Mittel, welches vollkommen harmlos ist, da sie es selbst bereiten. Wir haben es seit Jahren in unserer eigenen Familie gebraucht und möchten nicht ohne dasselbe sein.

Für Säuglinge ist die Dose ein halber Theelöffel voll des Morgens und des Abends vor dem Zubettgehen. Besser ist es jedoch, die Dose kurz vor dem Einschlafen zu geben, sei es Morgens, Nachmittags oder Abends. Nachdem das Kind zwei Monat alt geworden, ist die Dose ein Theelöffel voll. Sind die Eingeweide in Unordnung, so kann eine Dose mehrere Male des Tags verabreicht werden, und zwar mit gutem Erfolg. Ein Eßlöffel ist die Dose für einen Erwachsenen.

Blumen von Leder zu machen.

Eine der schönsten Künste, welche die Aufmerksamkeit des Publikums auf sich gezogen haben, ist die des Anfertigens von Bouquets, Girlanden und Kränzen zur Verzierung von Gemälden aus gewöhnlichem Leder.

Die Blätter. Bei der Anfertigung irgend einer Art künstlicher Blumen ist es erstlich nothwendig, daß die Blätter ganz correkt sind, sowohl in der Form und Richtung, wie in der Farbe. Zweitens ist es nothwendig, daß man das natürliche Blatt genau studirt, ehe man versucht, es nachzuahmen. Wünscht man Rosenblätter nachzumachen, so pflücke man solche von guten, gesunden Zweigen, und merke sich genau, wie viel Blätter an jedem Schößling sind, welche Richtung sie haben und wie sie größer oder kleiner werden, je nachdem sie dem Hauptstamme näher oder weiter von ihm entfernt sind.

Man beobachte dieselben Regeln in Bezug auf die Blumen und Knospen, und merke sich ihre Gruppirung und ihre bezügliche Stellung an dem Zweige zu einander. Und stets erinnere man sich, daß besondere Züge zwischen gleichen Spezien existiren und daß genaues Studium einer jeden von der größten Wichtigkeit in botanischer Hinsicht ist.

Die Instrumente, welche man zur Anfertigung von Blumen aus Leder braucht, sind: Eine feine Ahle mit stumpfer Spitze, Streifen von dünner, steifer Pappe, ein kleines, scharf zugespitztes Federmesser, kleine, scharfe Scheeren, einige kleine Töpfe und Teller, Pinsel, Draht von verschiedener Dicke und ein weiches Brett von Fichtenholz, um darauf zu schneiden.

Das Leder kann man entweder im Schuh-Findingstore beim halben oder ganzen Stück kaufen, oder man kauft die Abfälle von hellem oder Futter-Leder von einem

Schuhmacher. Das Erstere ist jedenfalls vorzuziehen, weil man dadurch reines und glattes Leder erhält, da die Abfälle gewöhnlich zerknittert und schmutzig sind.

Man lasse die Muster genau ausschneiden; dann lege man das Leder flach über das Brett, lege die Muster darauf und zeichne sie mit der Ahle genau ringsherum ab. In dieser Weise marke man so viele Blätter, als man braucht, und schneide sie aus; dabei gebe man Acht, daß das Messer nicht ausgleitet oder die Ränder der Blätter beschädigt werden. Die Muster werden aus Papp-Papier geschnitten.

Jetzt nehme man einen Schwamm und mache die Oberfläche eines jeden Blattes mit reinem, kalten Wasser naß, aber weiche sie nicht ein; dann zeichne man mit der Ahle die Adern auf die Blätter. Und hier muß man die volle Bedeutung des Studiums der natürlichen Blätter begriffen haben, weil beim Aedern der Blätter aus Leder die Zeichnung viel deutlicher hervortritt, als bei irgend einer anderen Art. Nachdem das Blatt geädert worden, gebe ihm die geeignete Biegung und lege es weg zum Trocknen. Darauf nehme man etwas Gummilack und löse es in genügend Alkohol auf, um es klebrig zu machen; mische etwas gebrannte Umbererde hinzu und etwas venetianisches Roth. Das Verhältniß dieser letzten Ingredienzien muß man nach der Schattirung reguliren, welche man für das Blatt bestimmt hat und können wir dafür keine weitere Vorschrift geben. Mische Alles gut zusammen und male die Blätter mit einem feinen, flachen Pinsel von Kameelshaaren. Jeder fernere Anstrich verdunkelt die Farbe; daher muß man die Blätter so viel Mal überstreichen, als man für nöthig erachtet. Schneide den Draht nach der passenden Länge und nehme den dicksten für den Hauptzweig. Der beste Weg, die Blumen richtig zu erhalten, ist, ein Muster für jedes einzelne Blatt und Blumenblatt auszuschneiden. Ohne Zweifel werden Einige sagen, daß sei zu viel Mühe; doch will man Vollkommenheit erzielen, so darf man sie nicht scheuen. Ein anderer Gegenstand, bei welchem das eigene Urtheil zu erwägen ist, ist die richtige Gestaltung der Blumen. Bei einigen der mehr zusammenverwebten Blumen, als der großen Doppelrose, Dahlias, Gichtrose und Goldblume, wird man Schwierigkeit haben, und ist es daher rathsam, mit den einfachen zu beginnen, wie mit der wilden, vierblätterigen Rose, Geißblatt, Morgenglorie, Beruhigung u. anderen von einfacher Form. Wir geben hier einige allgemeine Anweisungen in Bezug auf solche Blumen, wie man gewöhnlich braucht, besonders zu Bilder-Rahmen.

Weintrauben werden gemacht, indem man getrocknete Erbsen mit dünnem Leder überzieht, die Enden zusammendreht und beschneidet, wenn sie trocken sind. Ehe man die Erbse überzieht, muß man ein Loch hindurch bohren, um den Draht hineinzustecken. Rosen werden aus zwanzig bis dreißig Blättern gemacht, deren jedes nach dem Muster geschnitten und deren Enden in der Mitte des Stengels angeklebt und mit den Rändern übereinander geklebt sind. Wenn alle so zusammengefügt sind, presse man die Fingerspitze, die etwas naß sein muß, hinunter in die Mitte der Rose und gestalte und arrangire jedes Blatt und jedes Blumenblatt mit den andern Fingern und der Hand. Umgebe dann das Ende des Drahtes mit etwas Leder, um den Stiel festzumachen; ziehe den letzteren durch die Rose, bis das Leder nach scharfem Anziehen im untern Theile der Rose festsitzt; dann umwickele den Stiel unterhalb der Rose mit dünnem, nassem Leder, um die Rose in ihrer Stellung zu erhalten und den Draht zu verdecken. Nachdem das Leder trocken ist, wasche es sorgfältig mit dem Schellack und thue die Rose beiseite, bis die übrigen fertig sind. Für alle hohlen und glockenförmigen Blumen sollte man hölzerne Formen haben, um dieselben ganz ohne Falten zu gestalten. Lilien erfordern einen oder zwei Stiche außer dem Ankleben, um ihre Gestaltung gesichert zu erhalten. Man thue dies, ehe sie naß gemacht und geformt sind. Die kleinen Stemme in der Rose werden gemacht, indem man das nasse Leder einmal um den Draht wickelt; wenn mehrere in eine Rose kommen, so werden sie durch die Mitte in den Knollen gesteckt, woraus die Rose entspringt. Für Eicheln, welche die Rahmen

sehr elegant verzieren, nehme man besser die natürlichen, da sie dem Leder in der Farbe beinahe ähnlich und sehr schwer nachzumachen sind. Da die Eichel aus der Schaale fällt, wenn sie trocken wird, so ist es rathsam, sie vorher herauszunehmen, etwas Leim in die Schaale zu thun und sie fest wieder hinein zu drücken. Auf diese Weise fällt sie nicht mehr heraus.

Wenn das ganze Bouquet oder der Kranz fertig ist, gebe man ihm einen Ueberzug von mastic Firniß, und lasse es trocken werden zum Gebrauch.

Blumen von Leder werden meistens zur Verzierung von Bilderrahmen gebraucht, und wenn sie richtig gemacht und auf geeignete Weise arrangirt werden, erscheinen sie sehr brillant. Manche Rahmen, welche auf diese Weise dekorirt werden, haben einen Werth von 50 Dollars.

Blumen und Früchte von Wachs.

Von sehr Vielen wird die Anwendung von Wachs zu Blumen und Früchten als eine der schönsten Künste betrachtet. Die Hauptschwierigkeit liegt in dem Malen derselben, nachdem sie geformt sind.

Das Formmachen. Dieses ist hierbei das erste Geschäft und verlangt einige Erfahrung, ehe man es richtig versteht. Man schmelze das Wachs und mische etwas pulverisirte Kreide hinzu, damit es steif genug wird und durch seine eigene Schwere nicht zusammensinkt. Hierauf gieße man es in die Form und lasse es abkühlen. Formen oder „Moulds" werden gemacht wie folgt: Man nehme ein Stück weichen, aber gutgekneteten Thon und rolle denselben aus zu einer einhalb Zoll dicken Fläche, streue pulverisirten Seifenstein über die obere Seite und drücke ihn leicht und sanft darauf, presse diese Masse dann mit großer Sorgfalt, aber mit sicherer, fester Hand um den Theil der Frucht, den man zu formen wünscht. Man lasse die Form so einige Minuten liegen, nehme dann ein scharfes, dünnes Messer und schneide sie in zwei gleiche Hälften, dabei Acht habend, daß man nicht in die Frucht schneidet. Man nehme die eine Hälfte ab, und lege auf die Außenseite der anderen ein Stück Thon; wenn dieser gut angepaßt ist, putze man ihn gleichmäßig ab. Man nehme diese Hälfte dann ab, und behandle die andere in derselben Weise; wenn beide Hälften trocken und hart geworden sind, ist die Form fertig.

Alsdann, wenn das Wachs völlig zerschmolzen ist zum langsamen Fluß, gieße man es in die Form, oder besser in jede Hälfte der Form, und gebe Acht, daß man sich nicht brennt; während man dieses thut, lasse man das Wachs gut um die Seiten herumlaufen und presse es zu der Gestalt der Form. Wenn jede Hälfte mit Wachs gefüllt ist, oder, wie es besser zu verstehen ist, wenn jede Hälfte eine Schicht Wachs von einachtel oder einhalb Zoll Dicke ringsherum hat, dann schabe man die hervorstehenden Spitzen oder Theile von der Form ab, damit die Ränder ganz rein und eben sind und vollkommen zusammenpassen, wenn sie verbunden werden.

Hierauf breche den Thon sorgfältig von dem Wachs ab, und nachdem man die beiden Ränder in die Nähe des Feuers gebracht hat, damit sie etwas weich werden, halte man sie mit stätiger Hand zusammen und presse sie so etwa 4 Minuten lang. Man lasse die Frucht kalt werden, und schabe die hervorgetretenen Kanten ab, welche durch das Zusammenfügen der beiden Hälften gebildet worden sind. Die Frucht ist jetzt fertig zum Malen und erhält dann den Firniß.

Alle Früchte werden auf diese Weise geformt, aber Blumen und Blätter müssen nach Mustern ausgeschnitten werden, und erfordern, gleich den Blumen von Leder, Erfahrung und Feinheit der Behandlung.

Das Wachs, welches man zu den Blättern und Blumen gebraucht, muß mehr Kreide enthalten als jenes, welches zu den Früchten genommen wird, um es steif genug zu machen, daß es sich weder biegt noch bricht. Wenn die Blätter sehr groß

und lang sind, sollten sie auf dem Rücken mit Steifleinwand beklebt werden. Der Draht, der zu den Stielen und Zweigen von Wachsblumen genommen wird, sollte von Messing sein.

Das Malen. Dieses ist derjenige Theil der Wachs-Arbeit, welche den feinsten Geschmack und die beste Beurtheilung in Anspruch nimmt. Man braucht ein Kästchen mit den besten Grundfarben in trocknem Pulver, und verschiedene Federpinsel. Die letzteren kann man sich selbst machen, indem man eine Anzahl Streifen von Ziegenfell fest aufrollt und dann jedes Ende zu einem feinen runden Punkte abschabt. Ein Pinsel ist hinreichend für zwei Farben. Nachdem die Blumen und Früchte formirt sind, nehme man die Farben und gebrauche die hellste zuerst, weil nach der Gruppirung, sollte irgend eine Schattirung zu hell sein, es sehr leicht ist, dieselbe durch einen leichten Anstrich von Farbe zu verdunkeln; denn wenn die Farbe bereits zu dunkel geworden, so kann man sie nicht wieder heller machen, ausgenommen mit dem fast sicheren Risiko, Alles zu verderben.

Bei dem Malen sowohl als bei dem Formmachen muß die natürliche Blume oder Frucht zum Muster dienen, wenn man etwas Vollkommenes erreichen will; und dieses kann nur geschehen, daß man so genau als möglich die natürlichen Farben nachahmt. Wenn man anfängt, die Blätter zu malen, so tauche man den Pinsel in das Grün und ziehe eine schwere Linie direkt der Länge nach über das Blatt, die Hauptader vorstellend; darauf nehme man etwas mehr Farbe, fahre mit dem Pinsel von der Linie nach der rechten und dann nach der linken Seite des Blattes. Man mache noch einige Ueberzüge mit dem Pinsel, bis man die richtige Schattirung hat. Wenn man anfängt, die Blumen zu malen, so gebrauche man die hellste Farbe, und beginne von der Mitte aus nach den Rändern zu. Beim Malen der Frucht beginne man von der Mitte der Fruchtröthe, und muß die natürliche Frucht immer dabei vor Augen haben. Heller (mastic) Firniß wird bei Früchten angewendet, welche ein frisches, polirtes Ansehen erhalten sollen; doch da derselbe leicht abbröckelt, so möchten wir denselben nicht anrathen.

Colorirtes Wachs. Manche Personen ziehen es vor, anstatt jene Blumen die eine volle und egale Farbe haben, wie die Schlüsselblume u. s. w., zu malen, die betreffende Farbe mit dem Wachs zu verbinden, d. i. die Farben pulverisirt unter das schmelzende Wachs zu mischen. Man kann Wachs kaufen, welches bereits gefärbt ist; doch ist es weit besser, wenn man es selbst thut. Die schönste Wach-Arbeit ist unstreitig die einfache, rein-weiße.

Ein herrliches Ornament für ein Kaminsimms ist ein Kreuz, mit Eichen- und Lorbeerblättern geschmückt; während für einen Mitteltisch nichts schöner und passender ist, als zwei oder drei Wasserlilien, ruhend auf einer Platte von Spiegelglas, welches das Wasser repräsentirt. Alle Wachsfiguren sollten unter Glasglocken stehen.

Um einen Teller voll Eis-Cream darzustellen, mische man etwas Plaster von Paris mit dem Wachs, bis es ungefähr so dick wird, wie gewöhnlicher Eis-Cream. Man halte den Teller bereit und thue mit einem großen Eßlöffel das so vermischte Wachs darauf, indem man es aus dem Löffel fallen läßt; man glätte es aber nicht, weil es sonst das natürliche Aussehen verliert.

Blumen von Muscheln.

Die Kunst, Blumen von Muscheln zu machen, erfordert mehr denn irgend eine andere einen raffinirten Geschmack in der Auswahl der verschiedenen Schattirungen und Farben. Kein Buch ist im Stande, in Bezug darauf direkte Vorschriften zu geben. Bei der Auswahl der Muscheln nehme man diejenigen, welche eine egale Farbe haben. Die vollkommenste Ausführung dieser Kunst liegt in der Auswahl der Muscheln, und bisweilen kommt es vor, daß man aus einem Quart Muscheln

eine besondere Blume nicht zusammenstellen kann, obschon dieselben zu einer anderen Art von Blumen sehr gut passen; für diese so von Muscheln gemachten Blumen gebraucht man Draht von Eisen oder Messing, je nach Belieben. Messingdraht ist biegsamer als der von Eisen fabrizirte, und bricht nicht so leicht. Jede Blume oder Blatt wird auf einer Basis oder Fundament von weißem Ziegenfell oder Steifleinwand verfertigt. In der Mitte dieses Fundaments befestige man zwei dünne Drähte, welche ihrer ganzen Länge nach zusammengedreht sind, ausgenommen einen halben Zoll von oben. Man theile die Drähte an den Enden, so daß sie die Zungen einer Gabel vorstellen; stecke diese in das Fundament durch zwei kleine Löcher, welche vorher hineingestochen sind, ungefähr ein achtel oder ein sechzehntel Zoll von einander. Alsdann kreuze die beiden Enden, biege sie herunter und stecke jedes in das entgegengesetzte Loch und wickele sie um den Stiel unter dem Fundament. Auf diese Weise hat man eine sichere Basis für die Blume, welche für Muschelarbeit äußerst nothwendig ist.

Wünscht man nun eine Rose oder Dahlia zu machen, so nehme man eine kleine, etwas dicke, schneckenförmige Muschel von der dunkelsten Farbe der Blumen, und befestige sie in der Mitte des Fundaments.

Ehe dieses geschieht, ist es jedoch zweckmäßig, das Fundament naß zu machen und es ein wenig aufwärts zu biegen. Dann breite man einen dicken Ueberzug von Schleim darüber, den man zur Hälfte aus gum tragicanth und zur Hälfte aus reinem, feinem Leim bereitet. Man streue etwas feinen Baumwollenstaub darüber, jedoch nicht zu dick; sondern nur so viel als nöthig, um die Muscheln fester auf ihren Plätzen zu erhalten.

Nachdem die im Centrum zu stehende Muschel in ihrer Stellung ist, beginne man die Reihen mit den anderen Muscheln aufzufüllen. Dabei wähle man natürlich diejenigen aus, deren Gestalt am meisten den Blättern der Rose oder Dahlia entspricht. Die Muscheln werden mit dem dicken Ende herunter in den Schleim geschoben. Je dicker man die Blume zu machen wünscht, desto mehr muß die Muschel in aufrechte Stellung gebracht werden; und je dünner die Blume sein soll, desto flacher muß jede Muschel gestellt werden. Die Neigung aller Muscheln nach innen muß gleichmäßig sein, besonders bei den Dahlias.

Der sicherste Weg, um es in dieser Muschelarbeit zu einer Fertigkeit zu bringen, ist der, die natürlichen Blumen öfters zu betrachten und langsam auseinder zu pflücken, Blatt für Blatt und ebenso jedes Blumenblatt; und sowie man ein Blatt abnimmt, so suche man nach einer Muschel, welche demselben in Gestalt und Farbe am Aehnlichsten kommt. Man lege jedes natürliche Blatt und jede ihm entsprechende Muschel in gehörige Reihenfolge, und richte hierauf das Fundament ein, wie wir es oben beschrieben haben, und baue eine Blume auf, welche man sich dazu erwählt hat. In dieser Weise fahre man fort, und harret man dabei aus, so kann man es in dieser Kunst bald zu einer großen Fertigkeit bringen.

Feine Perlen von Kiesel-Glas, welche man auf Draht steckt, um Weintrauben Beeren u. s. w. nachzuahmen, bilden eine brillante Zugabe für ein Bouquet von Muschelblumen, indem sie es lebhafter erscheinen lassen.

Zuweilen wird es nothwendig, die kleinen Muscheln an den größeren zu befestigen; hierzu gebraucht man gewöhnlich einen Kitt, der zu gleichen Theilen aus Eierweiß, pulverisirter Eierschaale und Hausenblase (isinglass) besteht. Manche Personen ziehen es vor, kleine Löcher in jede Muschel zu bohren und sie mit Draht fest zu machen. Doch dieses macht die Arbeit schwerfällig, ist mühsam und nicht so zuverlässig als der Kitt, da die Muscheln oft um den Draht herum abbröckeln und dann lose hängen.

Man mache die Muschelblumen-Bouquets nicht zu groß, weil sie dann schwer zu handhaben sind und leicht zerbrochen werden können.

Damen können Arbeitskästchen in schönster Weise mit Fancy-Muscheln orna-

mentiren, und würde dieses wirklich ein nützlicher Weg in der Praxis dieser Kunst sein, wenn man Geld zu machen wünscht, da diese Arbeitskästchen stets zu ansehnlichen Preisen gekauft werden.

Blumen von Haar zu machen.

In den feinsten und nobelsten Kreisen ist es seit längerer Zeit Sitte gewesen, sich Freunde zu erwerben, um von ihnen Locken zu erhalten für die Ausstattung eines Haar-Bouquet-Albums. Manche Bouquets dieser Sammlungen sind auf die zarteste und schönste Weise arrangirt, nicht allein in der Form, sondern auch in der künstlichen Zusammensetzung der verschiedenen Schattirungen. Und gewiß kann nichts willkommener sein, als solche geschmackvolle Denkmale der Erinnerung an Diejenigen, welche man stets gern hatte. Was ist zum Beispiel zu vergleichen mit dem immer gegenwärtigen, aber stummen Andenken eines Straußes von Vergißmeinnicht, verfertigt aus den Löckchen eines geliebten Kindes, welches durch den Tod aus den Armen der Mutter gerissen wurde? Gewiß wird daher sehr Vielen das Modelliren des Haares zu Bouquets als die herrlichste Kunst erscheinen.

Bei der Verarbeitung des Haares ist es jedoch nothwendig, daß dasselbe erst von allen fettigen Bestandtheilen gereinigt werde, indem man es in Wasser kocht, worin etwas Soda oder Kalk aufgelöst ist, aber von jedem weder zu viel noch zu wenig. Man binde einen Faden um das eine Ende jeder Locke, damit die Haare zusammen bleiben. Nachdem das Wasser ungefähr 20 Minuten gekocht hat, nehme man die Haare heraus und breite sie auseinander, um sie schnell zu trocknen, worauf sie zum Verarbeiten fertig sind.

Regelmäßige Arbeiter in diesem Geschäft gebrauchen Formen, welche für diesen Zweck gedrechselt worden sind; da aber Kunstliebhaber solche nicht immer erhalten können, so ist es besser, daß man sich diese Formen selbst macht, entweder aus Thon oder Zinn, oder Holz, wenn man das letztere gut zu verarbeiten versteht.

Wünscht man zum Beispiel eine Convulvus oder eine Morgenglorie zu machen, so nehme man vier oder fünf Haarlocken von einerlei Farbe, oder solche, welche höchstens einen oder zwei Grade in der Schattirung von einander abweichen. Man nehme dann einen feinen Kamm, womit man, sowie mit den Fingern, das Haar jeder Locke gleichmäßig herunterstreicht und über den Rand der Form zieht. Wenn dieses geschehen ist, bestreiche man die Enden mit Gummi-Arabicum, jedoch nicht mehr als nöthig.

Nachdem man die verschiedenen Abtheilungen gemacht hat, beseitige man alle überflüssigen Haare, die sich rund um den Boden der Form zeigen, welche vorsichtig aus der Blume herausgezogen werden müssen. Sollten sie festkleben, so feuchte man den Gummi ein wenig an, und sie werden leicht herausgehen. Dann setze man von oben durch die Blume das Drahtende ein, welches den Stiel bilden soll, und winde zusammengedrehte Haare herum, um einen Kolben von natürlicher Größe zu bilden; man bestreiche denselben dann mit Gummi-Arabicum und lasse ihn trocknen; hierauf schneide man alle losen Haare ab, und die Blume ist fertig.

Alle anderen Blumen werden gemacht, indem man jede Locke doppelt oder umlegt, welche für ein Blatt oder Blumenblatt bestimmt ist, sie mit einem heißen Eisen flach herunterdrückt und die beiden Enden derselben auf dem Fundament festklebt. Wünscht man eine Rose zu machen, so biege man die zu Blumenblättern bestimmten Locken über eine zinnerne Form, welche der Gestalt dieser Blätter entspricht, und klebe sie auf ihren Plätzen am Fundament an. Man versuche jedoch nicht, Doppelrosen u. s. w. zu machen, ehe man der Zusammenstellung der einfachen noch nicht Meister geworden ist.

Eine sehr schöne Verzierung für einen Glasrahmen ist ein Kranz von Blättern verschiedener Gestaltung mit den Anfangsbuchstaben einer Person oder Personen, deren man sich gern erinnert, und zwar aus Haaren verfertigt, welcher im Centrum

des Kranzes befestigt ist. Um die Blätter für einen solchen Kranz zu machen, verfahre man auf folgende Weise: Man schneide die Blätter aus dünnem Papier von derselben Farbe als das Haar ist, nach der gewünschten Form, mit Einschluß des Stieles; dann mache über die eine Seite jedes Blattes einen Ueberzug von Gummi-Arabicum, lege die Haare der Länge nach darüber und drücke sie leicht darauf.

Wenn es trocken geworden ist, so beseitige man alle losen Haare, welche etwa herumhängen, von dem Papier, und man hat jetzt ein vollkommenes und schönes Blatt. Beim Befestigen dieser Blätter auf der Glanz-Pappe, welche als Fundament gebraucht wird, muß man sorgfältig sein, daß man das Papier gehörig verbirgt, auf welches das Haar geklebt ist. Ebenso streiche man nicht zu viel Gummi darauf, so daß es durch die Haare hervortritt. Ein dünner Ueberzug ist völlig genügend, um die Haare ankleben zu machen.

Ein verwelktes Blatt wird gemacht, indem man mit einem heißen, eisernen Draht das Haar an den Stellen kräuselt, welche man todt erscheinen lassen will.

Wie man Vasen ornamentirt.

Verzierte Vasen sind gegenwärtig in großer Nachfrage und für manche der feingearbeiteten werden hohe Preise bezahlt. Die Kunst, Vasen zu ornamentiren, ist indeß überaus einfach und leicht, und kann von jungen Damen von gewöhnlicher Befähigung in einigen Tagen erlernt werden.

Wenn man Vasen kauft, examinire man sie mit der größten Sorgfalt, um sicher zu gehen, ob sie frei von allen Unebenheiten, Blasen und Flecken sind, da die unbedeutendsten dieser Fehler ihr Aussehen verderben, wie sehr man sie auch verbergen mag.

Man wähle dann solche gedruckte Blumen, Vögel oder Thiere, als man auf die Vasen aufzukleben gedenkt, und schneide sie mit einem scharfen Messer aus. Man trage besonders Sorge, daß die Ränder frei von allen weißem Papierstreifen sind. Nachdem man die gedruckten Bilder zurechtgelegt hat, arrangire man sie auf einem großen Brette oder Tisch in solchen Stellungen und Gruppirungen, als man für die Vase bestimmt hat, und gebe dabei Acht, daß der Raum, der sie auf dem Brett von einander trennt, derselbe in Größe und Ausdehnung ist, als die übrige Fläche der Vase, welche zu bedecken ist. Nachdem dieses Arrangement gemacht worden ist, nehme man die Vase und theile die Oberfläche in vier Theile, und zwar auf folgende Weise: Man tauche einen Faden oder Schnure in weiche oder geschmolzene Seife, lege ihn der Länge nach auf den Tisch, stelle die Vase so viel als möglich in die Mitte, und, indem man die beiden Enden faßt, bringe man sie direkt über der Mitte zusammen der Art, daß die beiden Enden gegen das Glas gepreßt werden und der ganzen Länge nach sich abzeichnen. Man lasse die Vase dann stehen, bis die Seife trocken ist, und mache dann auf dieselbe Weise ein Abzeichen in der Mitte, um das erste in rechten Winkeln zu kreuzen. Der Raum, in welchen die Bilder ausgelegt sind, sollte ebenso in vier gleiche Theile getheilt werden, als bei der Vase.

Dann nehme man die ersten Bilder und lege sie auf die Außenseite der Vase in derselben bezüglichen Stellung, welche sie in dem Raum auf dem Tische einnahmen, zeichne mit einem fein zugespitzten Stift von harter Seife die Abrisse davon auf das Glas, und zwar so nahe als möglich von den Ecken des Papiers, ohne dasselbe zu berühren. So verfahre man mit jedem Bilde, und lege jedes wieder genau auf seinen Platz auf den Tisch zurück, sobald man damit fertig ist. Wenn dieses geschehen ist, wische man die Inseite der Vase ganz rein aus, so daß kein Staub irgend welcher Art darin bleibt. Dann nehme man das erste Bild und breite einen Ueberzug von starkem Gummiwasser darüber, welches vollkommen klar sein muß, damit nicht die geringsten Flecken oder Körner auf dem Bilde sichtbar werden; so-

dann wische man sich die Hände trocken ab, nehme das Bild und lege es auf die Inseite der Vase, direkt hinter dem Abriß, der von demselben mit dem Seifenstift gemacht geworden ist. Man glätte es, ohne die kleinsten Runzeln zurückzulassen, indem man es überall gegen das Glas drückt. Zu diesem Zwecke gebrauche man ein seidenes Schnupftuch, vorausgesetzt, man kann mit der Hand in die Vase hineinfahren; ist sie zu enge dafür, so mache man ein kleines Kissen, welches an einem Stock von hinreichender Länge befestigt wird, und drücke damit jedes Bild fest an seinen Platz. Starker Eisendraht dient am besten für den Stock, da man denselben leicht nach der Form von der Vase biegen kann.

Nachdem alle die verschiedenen Bilder auf die richtige Weise auf die betreffenden Stellen geklebt sind, nehme man so viel Pariser Gips, als man glaubt zur Bedeckung der Inseite der Vase nöthig zu haben, um dieselbe ein viertel Zoll dick zu machen. Man mische den Gips mit hinreichend kaltem, reinem Wasser, und mache einen dünnen Teig, schütte denselben in die Vase, und drehe dieselbe damit so lange schnell herum, bis der Stoff die Inseite gleichmäßig überzogen und sich festgesetzt hat. Dieses beendigt das Geschäft.

Einfacher Gips giebt eine reine weiße Farbe; wünscht man eine andere Farbe zu machen, so mische man dieselbe mit dem Gips, wenn man denselben bereitet.

Weitere werthvolle Recepte.

Mittel gegen Schwindsucht, Krebs, Wassersucht u. Krätze.

Die Kunst, Vögel und Thiere auszustopfen.

Wie man das berühmte ungegohrene Brod macht.

Wie man Wände anstreicht und glasirt.

Wie man beständig die feuchtesten Wänden trocken erhalten kann.

2c. 2c. 2c. 2c.

Die Kunst Vögel und Thiere auszustopfen.

Dies ist vielleicht eine der schönsten und angenehmsten Kunst die es giebt. Es giebt wenige Menschen beiderlei Geschlechts, welche zu irgend einer Zeit nicht ein Lieblingsthier hatten. Vielleicht haben Sie ein solches augenblicklich—einen schönen Vogel, welcher mit seinem herrlichen Gesang alle Bewohner des Hauses entzückt, oder ein Lieblings Eichhörnchen, ein allerliebstes Thierchen, dem man Stundenlang zusehen kann, wenn es die Nüsse verzehrt, die man ihm giebt oder wenn es in seiner Tretmühle vor seinem Häuschen umherspringt. Oder vielleicht besitzen Sie einen treuen Hund, dessen Tod Sie ungemein betrauern würden. Sicherlich könnte nichts angenehmer sein, als diese Lieblinge, nachdem sie gestorben sind, in der altgewohnten Stellung auch später noch zu besitzen. Außerdem könnte nichts einen Parlor, oder ein Bibliothekzimmer schöner schmücken, als derartige ausgegopfte Thiere. Für reiche Leute fallen natürlich die Kosten für das Ausstopfen der Thiere durch sachkundige Taxidermisten nicht in das Gewicht, aber für diejenigen, welche weniger bemittelt sind, wird es sehr angenehm, wenn sie diese Unkosten sparen können. Außerdem kann man bei gehöriger Uebung die Ausstopfung von Thieren so gut erlernen, daß man leicht damit ein gutes Brod verdienen kann.

Beim Ausstopfen eines Thieres oder Vogels, welches geschossen oder plötzlich für diesen Zweck getödtet wurde, ist es nothwendig, daß die Haut nur wenig verletzt ist. Denn es würde fast unmöglich sein, daß das Thier später gut aussieht.

Wenn das Thier geschossen ist, so lege man Etwas feine Wolle oder Baumwolle auf die Wunde. Wenn es ein Vogel ist, so wickle man denselben sorgsam ein, um die Glätte der Federn zu bewahren, nehme ihn mit nach Hause und stopfe ihn sofort aus. Man verfahre hierbei mit der äußersten Sorgfalt. Man lege den Vogel auf ein reines Tuch in eine Lage, in welcher man am leichtesten den Balg öffnen kann; gewöhnlich legt man den Vogel auf den Rücken, manchmal aber auch nach Umständen auf die Seite. Dann nehme man ein scharfes Federmesser und öffne den Balg am Leibe. Sehr selten wird es nothwendig, daß man auch die Brust öffnet. Dies sollte stets, wenn irgend möglich vermieden werden. Man nehme sich in Acht, daß die Federn nicht durch das Blut oder Fett beschmutzt werden. Dann nehme man eine feine Scheere, fahre damit den Hals entlang und schneide die Luftröhre dicht unter dem Kopfe durch. Dann ziehe man mit dem Zeigefinger und Daumen den Hals aus dem Balge, und halte den Vogel aufrecht, damit das Blut auslaufe. Wenn dies geschehen ist, löse man mit Hülfe der Finger oder eines stumpfen Instruments den Balg von dem Fleische des Kör-

pers, dann ziehe man die Haut von den Schenkeln ab, oder besser man schneide den Schenkel sorgfältig und langsam aufwärts, schneide dann die Fleischtheile fort, sehe sich dabei aber vor, daß man nicht die Knochen bricht.

Auf dieselbe Weise verfahre man mit dem oberen Theile des Körpers indem man soviel wie möglich Fleisch entfernt. Dann stecke man die Spitze einer kleinen Spritze in das Gehirn durch das Auge, doch verletze nicht die Augenlider und sauge das Gehirn aus. Dies ist bedeutend empfehlenswerther als die alte Manier, wobei man den Schädel öffnete. Man zerbrach hierbei sehr häufig den Schädel, welcher die Form des Kopfes erhält.

Diese Methode ist stets bei kleinen Vögeln angebracht und ermöglicht es dem Ausstopfen den Thieren ihre natürliche Form wieder zu geben. Hat man eine gewisse Fertigkeit im Ausstopfen auf diese Weise bekommen, so kann man kleine, sowie große Vögel auf dem gewöhnlichen Wege ausstopfen.

Nachdem man den Vogel auf das Tuch gelegt hat, theile man die Federn durch Blasen in gerader Linie und schneide dann mit dem Messer den Scheitel entlang, doch muß man sich vorsehen, nur die Haut zu zerschneiden. Dann nehme man das einem Falzbein ähnliche stumpfe Instrument und löse vorsichtig die Haut vom Fleische los, dann ziehe man die Schenkel ab, entferne das Fleisch und breche das Schenkelbein etwas unter der Mitte; dann ziehe man vorsichtig die Haut von dem Fleisch bis zu dem zweiten Flügelgelenk und schneide hier die Knochen mit einer Scheere durch. Nachdem man den Balg völlig abgezogen, entferne man das Gehirn und die Augen aus dem Kopfe und löse vom Schädel soviel als möglich Fleisch los.

Jetzt ist der ganze Balg völlig umgekehrt und man trennt dann den obersten Halswirbel vom Kopfe. Man reibe dann die Fleischseite des Balges mit pulverisirter Kreide ein und entferne die noch daran hängenden Fleisch und Fett-Theile. Dann wasche man die Haut mit einem in warmes Wasser getauchten Schwamme ab und bestreiche dieselbe mit Arsenic der mit Alcohol angefeuchtet und mit etwas Gerberlohe vermischt ist. Dann nehme man trockenes Werg oder Watte und gebe derselben etwa die Form des Vogels. Diese Wattenform muß überall gleichmäßig dicht, aber nicht zu fest gemacht werden. Wenn die Form für den Balg vollständig paßt, zieht man den Balg vorsichtig über dieselbe. Wenn der Balg soweit ausgestopft ist, streiche man an dieselbe Stelle, wo der Balg aufgeschnitten war einen nicht zu festen, aber starken Leim und lege die beiden Lappen des Balges sorgfältig darüber, so daß sie genau an einander passen. Dann stecke man einen dünnen, festen Draht durch den Fuß, doch sehe man darauf, daß derselbe überall von der Haut des Beines bedeckt werde. Jetzt ist es Zeit, dem Vogel die Stellung zu geben, die man zu haben wünscht. Gewöhnlich werden Vögel, besonders kleine Vögel mit Hülfe der Drähte in den Beinen auf kleinen künstlichen Zweigen befestigt. Der eigene Geschmack muß bei diesem Theile der Arbeit leiten.

Nachdem dies geschehen ist, setze man zunächst die Glasaugen ein. Dieselben sind in Glas Handlungen oder in Waffen und Fischapparat Handlungen zu kaufen. Man sehe darauf, daß man die richtigen Augen kauft und gebe dem Händler an, für welche Gattung von Vögeln dieselben gebraucht werden. Das Einsetzen der Augen ist eine sehr schwierige Sache, und man muß vor Allen Dingen sich vorsehen, daß man dabei die Augenlider nicht verletzt. Man schiebt dieselben langsam und vorsichtig in die Augenhölen und zieht dann mit einer Nadelspitze die Augenlider theilweise darüber hinweg. Ehe man die Glasaugen einsetzt, tröpfle man etwas Gummi oder weiches Wachs in die Höhle, damit dieselben dann beständig in der entsprechenden Lage verbleiben.

Zuletzt bringe man die Federn wieder in ihre natürliche Lage, nachdem man sie zuvor gereinigt hat. Dies geschieht erstens dadurch, daß man in der Richtung,

in welcher sie gewöhnlich liegen, über sie hinbläßt, und dann mit einer feinen, weichen Bürste bürstet.

Wenn der Vogel groß ist und große Federn hat, muß man die mit Leim zusammengeklebte Narbe durch ein paar Stiche zunähen. Man sehe sich jedoch vor, daß niemals diese Nath zu sehen ist.

Beim Ausstopfen eines Vierfüßlers verfährt man auf ganz dieselbe Weise, wie bei den Vögeln. Beim Ausstopfen bestreue man das Innere der Haut mit etwas fein gestoßener Lohe, da sich dieselbe hierdurch am Besten hält. Die Haut sollte bei allen Vierfüßlern an den Stellen, wo sie zerschnitten war, sorgfältig zusammengenäht werden. Am besten ist es, wenn man unter die Näthe ein Stück starken Muslin unterlegt, damit die Säume beimTrocknen der Haut nicht weit offen stehen. Das Haar des Thieres sollte häufig mit einem in Alcohol getauchten Kamm ausgekämmt werden, damit keine Ungeziefer hineinkomme. Viele prächtige Exemplare sind die Folge der Unachtsamkeit in dieser Beziehung werthlos geworden.

Heilung der Windwassersucht. Nachstehendes soll ein untrügliches Mittel gegen die Windwassersucht, eine der schrecklichsten Krankheiten, die der Mensch nur bekommen kann, sein: Eine Unze Sal Prunella aufgelöst in einer Pinte heißen Wassers. Man gebe dem Kranken hiervon ein kleines Weinglasvoll dreimal des Tages. Das Mittel vertreibt das überflüssige Wasser im Körper auf natürlichem Wege.

Mittel gegen den Krebs. Viele hervorragende Aerzte haben schon versichert, daß nur durch die rechtzeitige Anwendung des Messers ein Krebsschaden zu heilen sei. Der Schreiber dieses hat aber drei Krebsgeschwüre gesehen, welche durch die ärztliche Operation nicht geheilt sind. Der eine Fall war der einer Dame, welcher die linke Brust ganz abgenommen werden mußte. Nach sechs Monaten war trotzdem ihr Krebsschaden im höheren Grade vorhanden und machte bald ihrem Leben ein Ende. Wir wissen nichts Genaues über das folgende Mittel, obgleich die Person, welche uns dasselbe sendet und deren Adresse wir leider verlegt haben, es für untrüglich erklärt. Wenn etwa einer unserer Leser dasselbe versuchen sollte, so bitten wir, uns davon zu benachrichtigen:

Man nehme etwas Sauerklee, welche Pflanze eine gelbe Blüthe und ein Blatt hat, wie der Klee, in Feldern und Gärten wächst und einen säuerlichen Geschmack hat. Von diesem pflücke man die Blätter ab und drücke den Saft aus denselben. Diesen thue man in eine Schüssel und setze ihn den Sonnenstrahlen so lange aus bis er so dick ist, wie Rahm und fülle ihn dann in Flaschen für den Gebrauch. Man streiche den Saft auf einen Leinwandlappen und lege diesen auf das Krebsgeschwür. Das Pflaster muß mindestens drei mal des Tages erneuert werden.

Mittel gegen die Krätze. Die Krätze ist sicherlich eine der unangenehmsten und schmerzhaftesten Krankheiten die der Mensch bekommen kann. Dieselbe wird am einfachsten und schnellsten durch folgendes unfehlbare Mittel geheilt.

Nimm drei Theelöffel voll reines Schweinefett und rühre zu demselben soviel vom besten Theer, daß das Ganze so dick ist, wie Molasses. Schlage dasselbe so lange, bis die beiden Ingredienzien innig vermischt sind und bestreiche dann Nachts vor dem Zubettegehen die kranken Stellen mit der Mischung. Um das Bett nicht zu beschmutzen, wickle man um die kranken Theile altes Leinen.

Dieses Mittel hat eine wahrhaft magische Wirkung. Wir haben gesehen, wie dasselbe in einer Nacht die stärksten Fälle von Krätze geheilt hat. Zur Reinigung des Blutes sollte man zu gleicher Zeit Sarsaparilla Thee trinken.

Mittel gegen die Schwindsucht. Sie Schwindsucht richtet unter den Menschen schreckliche Verheerungen an. Unvorhergesehen wird hier ein schönes Mädchen, dort ein kräftiger junger Mann von derselben ergriffen und gewöhnlich entdeckt man die schreckliche Krankheit nicht eher, als bis es bereits zu spät ist. Die Schwindsucht ist in Wirklichkeit eine Fäulniß der Lungen, welche, um den gewöhnlichen Vergleich anzustellen, Kessel sind, von denen die Maschinerie des Körpers völlig abhängt. Das Herz ist die Maschine, der Magen ist der Feuerheerd, die Leber ist der Regulator, die Nieren sind die Sicherheits Ventil, und die Muskeln und Sehnen sind die Leitriemen. Aber Alle hängen von den Lungen, den Kesseln ab, von denen die belebende Kraft ausgeht.

Sobald die Erwärmung des Blutes durch die Einathmung der athmosphärischen Luft und die Nahrung außer Ordnung geräth. Zum Beispiel durch Erkrankung der Lungen, so bewegt sich die ganze Maschine mit weniger Kraft und Genauigkeit, der Kessel wird nach und nach immer unsicherer, bis endlich die Maschine ganz still steht.

Es ist eine weise Einrichtung der Natur, daß der ganze Körper, sich nachund nach erneuert wird und daß er immer neues Material erzeugt als Ersatz für das durch den Gebrauch abgenutzte. Diese Einrichtung ist es, welche bewirkt, daß Medizinen häufig wohlthätige Folgen haben. Und auf diese müssen wir rechnen, wenn wenn wir die Schwindsucht heilen wollen. Was ist das Nothwendigste hierzu? Wärme ohne allen Zweifel. Wie soll man dieselbe in den Körper schaffen, an die Stelle, wo man sie am meisten nothwendig hat, in die Lungen? Natürlich, in durch den Magen. Welche Speise erzeugt die meiste Wärme im Körper? Fleisch. Und unter den Fleischarten ist wieder das Rindfleich, dasjenige, welches am meisten Wärme erzeugt. Dies ist also das wahre Mittel. Je weniger dasselbe gekocht wird, um so mehr Hitze erzeugt es. Der Schluß ist daher klar, daß nicht ganz durchgebratenes Rindfllisch, ausgebackenes gutes Brod und mäßige Bewegune, die Mittel sind, die der Schwindsüchtige gebrauchen muß. Um die volle Wirkung des Rindfleisches zu haben, muß es jedoch richtig zubereitet werden.

Deshalb haben wir uns entschlossen, von unserer gewöhnlichen Regel abzugeben und ein Rindfleisch zu empfehlen, von welchem wir wissen, daß es wissenschaftlich und gehörig zubereitet ist. Dasselbe heißt „The Fresh Meat Cure" und ist von Herrn S. C. Upham No. 25 Süd 8te Straße, Philadelphia, Pa., persönlich zubereitet. Dies soll nicht etwa eine Anzeige sein, sondern es ist in unsere Spalten aufgenommen worden, weil der Verfasser dieses Buches weiß, wie das „Fresh Meat Cure" zubereitet wird und weil es nach seiner Ansicht Pflicht ist, in einem derartigen Buche ein solches Mittel zu nennen.

Viele Aerzte gebrauchen es beständig in ihrer Praxis statt der Medizin. Unter Anderem hat das Fresh Meat Cure des Mr. Upham die Empfehlung des Doctor Anthony A. McDonough, des bekannten Präsidenten der Berks Co. medizinischen Gesellschaft, welcher dasselbe in seiner eigenen Familie mit großem Erfolge angewandt hat. Dieses „Fresh Meat Cure" wird außerdem mit sicherem Erfolg bei Bronchitis, Dyspepsia. Marasmus, Nerven Erschlaffung und allgemeiner Schwäche gebraucht, den Folgen des Mangels an der Lebenskraft, der Wärme im Blute. Wir halten auch den Preis für sehr niedrig: die Flasche kostet nur $1, das halbe Dutzend $5. Wenn Ihr Apotheker dasselbe nicht hat, so schreiben Sie oder gehen Sie zu Hrn. Upham selbst und erzählen Sie ihm, Sie hätten diese „Cure" im Familienfreund angeführt gefunden. Wir halten dasselbe für eine der größten und wohlthätigsten Entdeckungen des Jahrhunderts und Jeder, der dasselbe gebraucht, wird uns Recht geben.

Feuchte Wände herzurichten daß man dieselben malen kann. Man löse ein Pfund guten Leim in einer Gallone Wasser auf und verdicke dasselbe mit etwas Bleiweiß. Man erwärme die Mischung und streiche damit die Wände an.

Geborstener Wandbewurf zu repariren. Man nehme weißen Haussand und Pariser Gyps zu gleichen Theilen, mische denselben mit Wasser und fülle die Stellen schnell aus.

Feuchte Wände trocken zu machen, so daß man sie tapezieren kann. Man nehme etwas verdünnte Schwefelsäure und streiche damit über die feuchten Stellen. Dies ist ein unfehlbares Mittel.

Oder: Man koche zwei Unzen Fett mit zwei Quart Theer zwanzig Minuten lang in einem eisernen Gefäße. Dann halte man ein Pfund gestoßenes Glas und zwei Pfund pulverisirten Kalk bereit, welche über Feuer getrocknet und sorgfältig ausgesiebt sind, füge zu dem Theer etwas Glas und Kalk, bis die Mischung ein dünner Kleister ist, und nehme eine Quantität, mit welcher man einen Quadratfuß mit einem dünnen Ueberzug versehen kann. Die Mischung trocknet sehr schnell und darf nicht stärker, als 1/8 Zoll aufgetragen werden.

Räucherige Kaminsimse zu reinigen. Nimm eine starke Auflösung von Alaun in Wasser, erhitze sie und wasche damit das Gesims ab. Sobald es trocken ist, reibe man es mit Sandpapier ab und streiche es mit Firniß an.

Brod ohne Hefe. Einige der tüchtigsten Aerzte haben erklärt, daß Brod, welches mit Hefe gebacken würde, durchaus schädlich sei, besonders für Personen, die an Dyspepsie leiden. Sie empfehlen statt dessen das Brod, welches nicht mit Hefe gebacken ist und das folgendermaßen gemacht wird:

Man nehme drei Pfund Weizenmehl eine halbe Unze Salzsäure, eine halbe Unze kohlensaure Soda und hinreichend Wasser, um einen Teig kneten zu können.

Für gewöhnliches Brod nehme man 4 Pfund weißes Mehl und etwa 1 Quart Wasser. Einige Sorten Mehl brauchen weniger Wasser, andere wieder mehr, so daß über die genaue Quantität Wasser von dem Backenden entschieden werden muß. Zuerst mische man das Mehl mit der kohlensäuren Soda; indem man beide in einer trockenen Pfanne reibt, dann gieße man die Salzsäure in das Wasser und rühre dasselbe gut um. Endlich thue man das Mehl allmählich hinzu und knete den Teig so lange, bis man Brod daraus formen kann. Man backe denselben sofort in einem heißen Ofen. Die Mischung giebt etwa sechs Pfund Brod und ist besonders Personen zu empfehlen, die an schlechter Verdauung leiden.

Blenden anzustreichen. Die Blenden müssen zuerst mit einer hellen Breifarbe angestrichen werden, dann löse man Bleiweis in Terpentinspiritus auf, setze etwa ein drittheil Grünspan hinzu, welches in Leinöl aufgelöst ist, mische Beide gut zusammen und setze etwas Firniß hinzu, um die Farbe zu binden. Wenn dies hart ist, was in 15 Minuten der Fall sein wird, so gieße man in die Farbe Firniß, daß sie einen guten Glanz erhält. diese Manipulation wiederhole man. Auf diese Weise erhält man ein prächtiges und billiges Grün, welches einen prächtigen Glanz hat, diese Farbe trocknet sehr schnell, so daß man in wenigen Stunden bereits mit der Arbeit fertig sein kann. Die Farbe kann dadurch geändert werden, daß man Mineral Grün statt des Grünspans nimmt; will man ein helles Grasgrün haben, so setze man ein wenig „Dutch Pink" hinzu. Die Farbe muß ziemlich warm benutzt werden, damit sich der Firniß nach allen Richtungen gleichmäßig ausdehnen kann.

Marmor und Stein zu reinigen. Man koche eine Pinte Kalkmilch ebensoviel Blausteinwasser, vier Stückchen Pfeifenthon und vier Eßlöffel voll

Schlemmkreide in einer Gallone Wasser, wasche die Steine mit demselben ab und sobald es trocken ist, reibe man denselben mit einem Flannell Lumpen und einer Bürste ab.

Man mische eine Ochsengalle, zwei Unzen Terpentin und vier Unzen Seifenabfälle, sowie etwas Pfeifenthon zu einen Kleister, streiche denselben auf den Marmor, lasse ihn 24 Stunden darauf, reibe ihn ab und wenn er dann noch nicht gereinigt ist, wiederhole man es.

Oder: Man gebrauche Salzsäure, wenn dieselbe jedoch zu scharf ist, wird sie die Politur wegnehmen. Man polire den Marmor wieder mit Filz und Trippel oder mit pulverisirtem Braunstein. Hierbei benutze man in jedem Falle Wasser.

Oel Gemälde zu reinigen. Man löse etwas gewöhnliches Salz mit etwas Harn auf und thue einen geriebenen Kartoffel hinzu, streiche diese Mischung mit einem wollenen Lappen über das Bild, bis man glaubt dasselbe sei rein, wasche es dann mit einem Schwamme mit reinem Wasser ab, trockne es und reibe es mit einem reinen Tuche ab.

Holz oder Mauerwerk vor Feuchtigkeit zu bewahren. Man nehme drei Pecks pulverisirten Kalk, zwei Pecks Holzasche, und ein Peck feinen Sand. Siebe dieselben durch und füge soviel Leinöl hinzu, daß man das Ganze mit einem Pinsel streichen kann. Der erste Anstrich muß dünn sein, während der zweite so dick wie möglich gemacht werden muß. Man schlage die Mischung vor dem Gebrauch durch einen Durchschlag.

Kleister für den Tapezirer. Vier Pfund Mehl werden mit kaltem Wasser vermischt so dick wie möglich. Dann gieße man allmählich zwei Gallonen heißes Wasser und ein wenig Alaun hinzu und schlage das Ganze durch ein Sieb. Man verdünne den Kleister mit kaltem Wasser. Die Mauern sollten mit einem dünnen Leimanstrich versehen werden.

Kalk zum Anstreichen zu mischen. Anstreicher Kalk wird aus verdünntem gelöschten Kalk bereitet. Man löse zwei und ein halb Pfund Alaun in kochendem Wasser auf und setze diese Quantität zu jedem Eimer voll Kalk hinzu. Dieser Kalk sollte sehr dünn aufgestrichen werden, zwei Anstriche genügen in den meisten Fällen, die meisten Anstreicher geben den Anstrich zu dick und mischen nicht die entsprechende Quantität Alaun hinzu um die Farbe zu binden, in Folge dessen wird häufig der erste Anstrich durch die Pinsel beim zweiten Anstrich heruntergerissen, wodurch denn eine unebene Oberfläche bleibt und die frühere Glätte der Wand zerstört ist.

Das Anstreichen von Decken oder Mauern. Man nehme die beste Schlemmkreide, löse dieselbe in Wasser auf, koche dann einige Pergament Abfälle drei Stunden lang, mische das Ganze zusammen und gieße schließlich die Flüssigkeit ab. Londoner Kalkmilch kann an Stelle des Obigen gebraucht werden. Manche Kalkmilch ist stärker, wie die andere und man muß je nach der Stärke Wasser hinzusetzen. Man kann auch ein wenig Blau zu der Schlemmkreide und etwas Terpentin hinzusetzen.

Anrühren von Farben für Wände und Decken.

Flüssigkeit von Anrühren der Farben. Die beste Flüssigkeit zum Anrühren der Farben wird von den Abfällen von Thier Fellen bereitet, welche stark ausgekocht werden müssen. Man thue die gehörige Quantität dieser Abfälle in einen eisernen Kessel und fülle denselben mit Wasser, lasse dies vierundzwanzig Stunden lang stehen, bis die einzelnen Stücke vollständig durchweicht sind, koche die Flüssigkeit dann fünf Stunden lang und schäume sie von Zeit zu Zeit ab. Wenn dieselbe lang genug gekocht hat, nehme man den Kessel vom Feuer und gieße die Flüssigkeit durch ein grobes Tuch. Wenn man die Flüssigkeit längere Zeit aufbewahren will, so löse man zwei bis drei Pfund Alaun in kochendem Wasser auf und setze diese Mischung zu je einem Eimer voll hinzu. Das ganze muß dann nochmals gekocht werden, bis die Flüssigkeit sehr scharf ist und dann nochmals durch ein Tuch laufen. Man stelle die Flüssigkeit an einen kalten Ort und sie wird mehrere Minuten lang gut bleiben.

Zum Anstreichen von Decken. Löse ein halbes Pfund Alaun in kochendem Wasser auf, setze zwei Pfund „Kalsomine" und sechs Pfund Schlemmkreide hinzu, dies reicht hin für 6 Zimmer Decken von 20 bei 16 Fuß. Die Mischung giebt dem Anstreicher Zeit, seine Arbeit gut zu thun.

Die Masse der nöthigen Farbe. Für den Anstrich mische man für je 12 Quadrat Yards 1 Pfund Mahogany, Eichenfarbe ꝛc. und verdopple die Quantität beim zweiten Anstrich. Dasselbe wenn man eine schwarzbraune oder Steinfarbe haben will.

Farben für Wände anzurühren. Wenn man beworfenen Wänden eine Farbe geben will, so thue man etwas Schlemmkreide in Wasser, in welchem dieselbe leicht zerbricht und sich auflößt, wenn man sie ganz durchweichen läßt. Die Schlemmkreide muß vollständig vom Wasser durchzogen sein und sich gesetzt haben; alsdann gießt man das Wasser ab. Damit der Anstrich nicht einen gelblichen Ton erhalte, löse man in einem besonderen Topfe mit Wasser etwas Indigo oder Elfenbeinschwarz ein und mische dies unter die Farbe. Zu dieser Mischung gieße man dann etwas von der oben erwähnten scharfen Flüssigkeit, welche vorher erwärmt werden muß und rühre das Ganze um, bis Alles gehörig vermischt ist. Die Mischung muß durch ein Tuch gegossen werden, während sie noch warm ist, damit die Farbe völlig vermischt und alle Unreinigkeiten beseitigt werden. Wenn dies geschehen ist, stelle man die Mischung an einen kalten Ort, bis sie sich in ein weiches Gelee verwandelt, mit welchem dann die Wände angestrichen werden müssen. Alle auf diese Weise gemischten Farben, welche zum Anstrich von Wänden bestimmt und mit Schlemmkreide vermischt sind, sollten stets kalt und als ein weiches Gelee aufgetragen werden, da es sonst unmöglich sein würde, eine gute Arbeit zu liefern. Außerdem sollte man sehr vorsichtig sein, nicht zu viel Farbe hineinzumischen, da dieselbe sicherlich springen und sich von der Wand ablösen wird, da es nicht die Stärke der Flüssigkeit ist, welche Sprünge in die Arbeit bringt, sondern die Stärke der Farbe. Es ist sehr vortheilhaft, wenn man dem ersten Anstrich viel von jener Flüssigkeit beimischt, da dieselbe bindet und das Einsaugen der Wand beseitigt. In Folge dessen wird der nächste Anstrich, wenn er gehörig zubereitet ist, den früheren nicht verletzen und wenn derselbe trocken ist, wird die Wand völlig glatt aussehen. Wenn man diese Vorschriften genau befolgt, so wird man unfehlbar einen schönen Anstrich erzielen. Diese Art des Anstriches für Wände ist dem Weißen mit Kalk entschieden vorzuziehen, da hierdurch die Wand glätter wird und der Anstrich nicht abfällt oder Risse erhält. Außerdem deckt diese Farbe besser und wenn man mehrere Jahre hindurch dieselbe Farbe benutzt, braucht man die Wände nicht abzukratzen, da die Farbe leicht mit einem Maurerpinsel abgewaschen werden kann, nachdem man die Wände gehörig angefeuchtet hat.

Prächtige Pfirsich Blüthe Farbe. Operment (Hüttenrauch) und Schlemmkreide geben, wenn gehörig gemischt, eine schöne Farbe, welche nicht ausbleicht, dieselbe wird besonders beim Färben von Papier gebraucht. Man löse die Schlemmkreide in Wasser auf, zerreibe etwas Operment in Wasser und mische es dann mit der Kreide. Zu dieser Mischung setze man eine gehörige Quantität der Leder Flüssigkeit hinzu, gieße das Ganze durch ein Tuch oder Sieb und stelle es an einen kühlen Ort. Auch diese Farbe ist in Form von Gelee zu gebrauchen da das „Operment" schwer ist, sich von den anderen Ingredienzien trennen und zu Boden sinken würde.

Lachs Farbe. Eine prächtige Lachsfarbe erhält man durch Auflösung von Schlemmkreide in Wasser und Hinzusetzung von etwas englischen „Venetianischen Roths" bester Qualität, welches vorher in Wasser gelöst ist. Etwas Venetianisches Roth vermischt mit gewöhnlicher Kalkauflösung und ein Zusatz von Alaun ist für den gewöhnlichen Gebrauch vortrefflich. Es ist wichtig, wenn man englisches Roth braucht, daß man dasselbe ächt erhält, da häufig ein verfälschter Artikel dafür verkauft wird, welcher den beabsichtigten Effect nicht hat, wenn man die Farbe zu feiner Arbeit benutzt.

Rosa. Man löse einzeln in Wasser Schlemmkreide und Koff, mische beide, bis man die gewünschte Schattirung erhält. Man gieße die Farbe durch ein Sieb und setze dann etwas Lederwasser hinzu.

Lila. Nimm eine kleine Portion Indigo, welche in Wasser aufgelöst ist und mische dieselbe mit soviel gelöster Schlemmkreide bis beide zusammen eine dunkelgraue Farbe annehmen. Dann setze man etwas Roth hinzu, rühre das Ganze durch einander, lasse es durch ein Sieb laufen und man wird dann ein prächtiges Lila erhalten.

Hellgrau. Etwas Lampenschwarz mit Schlemmkreide vermischt, giebt ein schönes Grau. Mehr oder weniger schwarz ändert die Schattirung des Grau. Auf diese Weise kann man alle verschiedenen Schattirungen vom hellsten bis zum dunkelsten erhalten.

Französisches Grau. Schlemmkreide ist bei dieser Farbe vorherrschend. Dasselbe wird wie das andere Grau fabricirt, nur daß man statt das Lampenschwarz den Lack nimmt. Man nehme daher die nöthige Quantität Schlemmkreide, welche dieselbe in Wasser ein, setze dann etwas Preußisch Blau und schwarzen Lack hinzu, was vorher in Wasser völlig aufgelöst ist. Die Quantität der drei zu mischenden Farben hängt von dem verlangten Farbenton ab. Dies ist eine schöne und gefällige Farbe für Wände. Man kann für den ersten Anstrich mit gewöhnlichem Grau geben und erst zu dem zweiten das französische Grau benutzen da dasselbe vortrefflich deckt. Man kann für den zweiten Anstrich auch rosenroth statt das preußisch Blau nehmen, doch giebt dasselbe nicht eine so schöne Farbe und ist auch nicht so dauerhaft. Ultramarin Blau und Indianisches Roth geben andere Schattirungen und sehen gut aus.

Orange. Für Wände und Ställe. Man nehme zwei Pfund grünen Vitriol und löse denselben in heißem Wasser auf. Dann mische man diesen mit acht Gallonen frischer Kalkmilch und rühre das Ganze beim Gebrauch häufig um.

Ein prächtiges Grün für Wände. Man nehme 2 Pfund Mineral Grün und 6 Pfund gutes Erdgrün, mische dieselben unter einander und feuchte sie an, setze dann Lederwasser hinzu und behandle die Farbe, daß sie so dick wie weiches Gelee wird. Dieses Grün hält sich sehr lang. Man kann die Farbe mit Preußischem Blau verdunkeln.

Ein anderes Recept. Mische eine Auflösung von gewöhnlichem Salz und blauen in Wasser aufgelößten Vitriol. Wenn man in diese Farbe Kupfer thut, färbt sich dieselbe nach und nach Grün, welches man mit Schlemmkreide mischen und zum Anstreichen benutzen kann.

Ein anderes Recept. Gut und billig. Nimm 8 Pfund römischen Vitriol und 2 Pfund Schlemmkreide, koche dasselbe in einem Messingenen oder kupfernen Kessel mit drei Gallonen Wasser etwa eine Stunde lang und rühre die Flüssigkeit während der Zeit beständig um, damit sie sich vollständig vermische. Dann gieße man den Stoff in einen irdenen Topf und lasse ihn mehrere Tage lang stehen, gieße dann das Wasser ab und mische den Bodensatz mit Lederwasser. Trage die Farbe mit einem Maurerpinsel auf. Die Farbe kann durch Zusatz von etwas hellgelb oder Chromgelb etwas verändert werden. Wenn man diese Farbe braucht, muß man sie in Wasser auflösen und dann mit Lederwasser vermischen. Diese Farbe darf nicht in Berührung mit Eisen kommen, da römisches Vitriol dasselbe sehr ergreift und dann die Farbe verderben würde.

Blau Grau. Löse einige Stücke Kupfer in Scheidewasser auf und wenn dies völlig aufgelöst ist, erzeuge einen Niederschlag in dem du Kalk in solchen Quantitäten hinzusetzest, daß derselbe vollständig von der Säure verzehrt wird. Damit der Niederschlag reines Kupfer sei, ohne jeden fremden Zusatz, so nehme man, wenn man die Flüssigkeit abgegossen hat, den Niederschlag aus dem Gefäß, wasche ihn tüchtig aus und breite auf mit einem Tuche zum Trocknen aus. Wenn ein Theil dieses Niederschlages, welcher eine grüne Farbe hat, in einen Morser gethan und etwas pulverisirten Kalk hinzugesetzt wird, so entsteht dadurch ein prächtiges Blau. Auf 100 Kupferniederschlag kommen 7 bis 10 Theile Kalk. Da das Ganze bereits in diesem Stadium die Gestalt vom Kleister erhalten hat, so tritt bald Austrocknung ein, wie beim Bremer Blau.

Strohfarbe mit Lederwasser. Man löße die nöthige Quantität Schlemmkreide in Wasser auf, löse in einem anderen Gefäß in Wasser etwas Chromgelb oder hellgelb (Dutch Pink) auf, vermische Beide, bis du die nöthige Farbe erhältst und setze etwas scharfes Leimwasser hinzu. Man gieße die Farbe durch ein feines Haarsieb und stelle sie dann zum Abkühlen an einen kalten Platz.

Schwarzbraun in Lederwasser. Eine ausgezeichnete Farbe. — Löse Schlemmkreide in Wasser auf und mische etwas Umbra hinzu, welches zuvor in Wasser zerrieben ist. Siebe die Farbe wie gewöhnlich durch und vermische sie mit dem Lederwasser. Rohe Umbra erzeugt ein schönes Braun von verschiedenen Schattirungen.

Ein anderes Recept. Löse in verschiedenen Gefäßen Schlemmkreide und französisches Gelb auf, nehme von jedem einen Theil und mische dieselbe zusammen, bis man ein helles Gelb erhält. Reibe etwas Lampenschwarz sehr fein in Essig an, und mische von diesem soviel zu der Farbe, daß dadurch ein Schwarzbraun erzeugt wird. Eine andere Schattirung erhält man dadurch, daß man etwas Venetianisches Roth zu der Mischung hinzusetzt. Wenn man verschiedene Quantitäten der einzelnen Bestandtheile nimmt, erhält man eine große Zahl verschiedener Schattirungen von dieser Farbe.

Wenn man wünscht, daß dieser Anstrich dauerhaft bleibt und auch mit Wasser abgewischen werden kann, so streiche man über denselben Firniß.

Milchfarbe für Zimmer. Die Mischung für 100 Quadratfuß: Ein Quart abgeschöpfte Milch, drei Unzen Kalk, zwei Unzen Lein oder Mohnöl und ein und ein halbes Pfund spanisch Weiß oder Schlemmkreide. Man thue den Kalk in einen reinen Eimer, setze genug Milch hinzu um den Kalk zu löschen, thue einige Tropfen Oel hinzu und rühre das Ganze mit einem Stock so lange um, bis das Oel sich vollständig mit der Masse vermischt hat. Dann gieße man den Rest der Milch hinzu und zuletzt das spanisch Weiß, welches fein pulverisirt und nach und nach in die Mischung gesiebt werden muß.. Geronnene Milch reicht für den Zweck hin, darf aber nicht sauer sein. Ein Anstrich mit dieser Farbe reicht gewöhnlich für Treppe und Decke hin, zwei und mehrere Anstriche bei neuem Holz. Will man dem Anstrich eine Farbe verleihen, so kann man pulverisirte Umbra,

Ocker, Chrom, Grün, Blau, Rosa hinzusetzeu, welches man vorher mit Milch eingeweicht hat. Wenn man sehr feine Arbeit vorhat, gieße man die Farbe vor dem Gebrauch durch ein Haarsieb.

Die Kunst der Hausmalerei.

Wie man Farben mischen muß.

Für den Maler giebt es Nichts wichtigeres, als die Kenntnisse der Farbenmischungen.

Bleiweiß und Leinöl sind stets die dauerhaftesten da sie sich leicht verarbeiten und eine glatte Oberfläche geben. Folgende Farben werden hauptsächlich gebraucht.

Schwarz. Lampenschwarz, entweder calcinirt, oder in rohem Zustande wird am meisten bei der Hausmalerei gebraucht. Die Mehrkosten des calcinirten Schwarz wird doppelt durch die sonstigen Vorzüge desselben wieder eingebracht. Am besten kauft man denselben für den Gebrauch fertig in gekochtem Leinöl, damit es besser trocknet.

Schwarzblau ist anwendbar, um dem Weiß einen bläulichen Anhauch zu verleihen.

Elfenbein und Perlenschwarz werden häufig bei feinerer Arbeit gebraucht wie beim Anstreichen von Wagen Kutschen, ꝛc. um ein tieferes Schwarz zu erzeugen.

Weiß: China Weiß. Eine feine Art zubereitetes Bleiweiß und im Ganzen dem Cremnitzer Weiß vorzuziehen. Es wird besonders vermischt mit hartem weißen Copal Lack und mehrmals aufgetragen um einen Grund für die Politur zu geben, Oder man vermischt es mit gutem Firniß und trägt es leicht mit einem Pinsel auf die Arbeit auf, welche vorher mit einer in Spiritus angesetzten Farbe bestrichen und dann zweimal mit einem Ueberzug von Firnißfarbe überzogen wird. Den letzten Anstrich muß man schnell auftragen, damit derselbe glänzend bleibt.

Pariser Weiß wird häufig gebraucht beim Anstreichen feiner Decken, nachdem dieselben gründlich gereinigt und mit einem leichten Ueberzug von Kalk versehen sind.

Roth. Karmin ist das beste Roth im Gebrauch und wird häufig dazu benutzt, den Mauern eine röthliche Schattirung zu verleihen, wenn der Grund hierzu gut vorbereitet ist: Zuerst mit Weiß und indianischem roth dann mit weiß und Lack und zuletzt mit Weiß und Karmin Die Farben müssen mit trockenem chinesischen Weiß, etwas weißem Firniß und Terpentinspiritus angesetzt werden, damit sie sich gleichmäßig auftragen lassen. Guter Lack giebt die zweitbeste röthliche Farbung, welche man auch statt Karmin gebrauchen kann, wenn man nur bei dem letzten Anstrich statt des Karmins Lack nimmt.

Chinesisches Hochroth. Man benutzt auch diese Farbe zum Zimmermalen, wo man Karmin oder Lack für zu theuer hält.

Englisches blasses Roth wird besonders zum Anstreichen von Wagen und feinen Ornamenten benutzt, diese Farbe ist äußerst prächtig.

Triester Roth. Ein guter Artikel, doch nicht so reich, wie der vorerwähnte, aber billiger und bei allen Malereien anwendbar.

Persisches Roth und amerikanisches Hochroth. Gute billige Farben für das Grundiren.

Orange Mineral ist ein sehr reiches Präparat wie Rothes Blei und wird zum Grundiren vermischt mit Bleiweiß benutzt, ebenso zur Mischung von venetianischem Roth, damit dasselbe besser trocknet.

Rothe Bleifarbe, eine ähnliche Farbe welche man zum Anstreichen von Eisenwerk benutzt. Man vermischt dieselbe mit venetianischem Roth und kochendem Oel, damit sie besser trocknet. Dies ist eine sehr zweckmäßige Farbe.

Rosenroth. Eine schöne Farbe welche sich besonders als Grundfarbe eignet um später mit Copal Firniß überstrichen zu werden.

Venetianisches Roth. Eine gute Eisenfarbe, welche man zum Anstreichen von Häusern und Backstein Mauern benutzt. Die Farbe hält sich sehr lange.

Spanisch Braun. Eine gewöhnliche dunkelbraune Farbe für grobe Arbeit. Diese beide letzteren Farben bereitet man mit Vortheil aus Metallfarben, da die erdigen Farben zu viel Oel verconsumiren und nicht so lange verhalten.

Gelb. Chrom Gelb. Eine helle, dauernde Farbe von verschiedenen Schattirungen, sehr kräftig und nützlich. Die Farbe hat das Patent mit Königs Gelb völlig verdrängt, da sie billiger und leichter zu verarbeiten ist.

Gelber Ocker. Wenn dieselbe gut ist, so hat sie eine lange Dauer; sie hat eine angenehme Farbe, wenn sie mit Weiß vermischt ist. Die französische ist die beste und vortheilhafteste, da sie weniger Oel verbraucht und sich in Oel besser hält als die amerikanische.

Stein Ocker wird wenig von Hausmalern benutzt. Derselbe hat eine reinere Farbe, wie der gelbe Ocker und wird bisweilen vortheilhaft beim Mischen von Grün benutzt.

Andere Gelbs werden von Hausmalern nicht gebraucht.

Dutch Pink (Schüttgelb) wird besonders zum Grundiren von Mauern gebraucht.

Blau. Ultramarin Blau wird jetzt so billig nachgeamt, daß es bei jeder feineren Arbeit gebraucht wird. Es ist eine schöne dauernde Farbe und sieht prächtig aus.

Preußisches Blau ist eine sehr kräftige und verhältnißmäßig billige Farbe. Dasselbe wird ebenfalls dazu benutzt, um dem Weiß und Grün eine schönere Schattirung zu geben.

Indigo wird wenig mit Oel gebraucht, ist aber gut zum Ansetzen von Wasser Farben.

Antwerper Blau ähnlich wie preußisches Blau.

Verditor Blau. Kupfer Farben, welche zur Mischung mit Wasserfarbe gebraucht wird.

Celestial oder Pulverisirtes Blau wird ebenso gebraucht.

Blaue Smalte. Gebraucht in der Schildermalerei um noch einen neuen Anstrich zu geben nachdem die Goldbuchstaben aufgelegt sind.

Grün. Chrom Grün. Eine starke Farbe. Man nehme 4 Pfund Bleiweiß zu einem Pfund von dieser Farbe und erhält dann eine prächtige Farbe. Durch Hinzusetzung von Chromgelb oder preusisch Blau kann der Ton verändert werden.

Pariser Grün auch Schweinfurter Grün, ist ein prächtiges Smaragd Grün. Eine sehr schöne Farbe, deckt schlecht und wird am besten mit kochendem Oel vermischt. Die Arbeit muß sorgfältig mit derselben Schattirung grundirt und dann zweimal mit dieser Farbe übermalt werden. Wenn die Arbeit dann noch nicht glänzt, so muß sie mit einem dünnen Anstrich von dieser Farbe vermischt mit Copal Firniß versehen werden.

Grünspan wird jetzt wenig gebraucht, ausgenommen vermischt mit kochendem Oel beim Malen von Fahrzeugen oder mit Firniß für das Anstreichen von Fensterblenden oder gewöhnlichen Bettstellen. Man nimmt drei Pfund Bleiweiß ein Pfund Grünspan etwas Firniß und gewöhnliches Oel und mischt dasselbe.

Es giebt noch verschiedene billigere Grüns, welche trocken und mit Oel ver-

mischt gekauft werden, wie Braunschweigisches, Kaiserlich, sächsisch, Preußischgrün ꝛc., welche man bei gewöhnlichen Arbeiten statt des Chrom Grün anwendet.

Braun. Umbra ist die nützlichste und billigste braune Farbe, sowohl roh als gebrannt, die letztere ist eine sehr reiche und dunkle Schattirung und giebt mit Weiß vermischt ein herrliches Schwarzbraun. Umbra trocknet sehr leicht und wird mit Bleiglätte und rother Bleifarbe in Oel gemischt.

Purpurbraun, sehr kräftig, giebt besonders eine reiche Steinfarbe wenn man sie mit gelbem Ocker und Weiß vermischt.

Rohe Sienna. Ein feines gelbbraun, besonders brauchbar bei Nachahmungen von Holz; kann mit Oel oder Wasser vermischt werden.

Gebrannte Sienna. Eine rothbraune Farbe gut zum Schattiren und zur Nachahmung von Mahogany Holz

Welsh Umbra. Eine weiche Farbe, wird mit Wasser vermischt.

Die oben angeführten Farben werden am besten mit Oel oder Wasser angesetzt oder zu Staub zerrieben gekauft, denn da sie meist Erdfarben sind, so enthalten sie alle mehr oder weniger Sand.

Wenn man sie auf dem Reibsteine reibt, müssen sie gut pulverisirt sein und man setzt das Oel nur in solchen Quantitäten hinzu, daß sie gerade feucht sind. Dann streiche man mit dem Palettenmesser auf der Mitte des Reibsteines 2 bis 3 Eßlöffel voll zusammen und arbeite es mit dem Reibekolben tüchtig zwei bis dreimal durch und wenn die Farbe noch zu trocken zu sein scheint, so tröpfle ein wenig Oel darauf, dann reibe man es auf dem Stein herum, und drücke dabei auf den Reibkolben, damit etwaige Körner zerdrückt werden. Dann streiche man es nochmals mit dem Palettenmesser in der Mitte des Steines zusammen und bringe es mit demselben Messer in das Gefäß; hat man mehr Farbe zubereitet, als nöthig ist, kann man die übrige in eine Blase aufbewahren.

Wenn man ein feines Haus anstreichen will, muß man vor Allem die nothwendigen Farben und Pinsel kaufen. Außerdem muß man einige Pfund Bimsstein und ein paar Bogen Sandpapier zum Glätten der Unebenheiten einige zwanzig Pfund Glaserkitt um etwaige Unebenheiten nach dem ersten Anstrich auszufüllen, eine genügende Quantität gut gelöschten Kalk und eine gehörige Anzahl größerer und kleinerer Gefäße zum mischen der Farben, einige Pfund eingeweichten Leim ꝛc.

Wenn die Arbeit neu sein sollte und man deshalb keine Unebenheiten hat, so überstreicht man dieselben sorgfältig mit einem kleinen Pinsel und etwas Leimwasser welches mit rother Bleifarbe gefärbt ist. Hierdurch verdeckt man die Aeste und Flecke, welche sich im Holze etwa vorfinden sollten, hierauf wird der erste Anstrich aufgetragen, der fast ganz aus Oel und gutem Bleiweiß besteht, dem man mit indianischem Roth eine Schattirung gegeben hat; Man sehe hierbei darauf, daß der Anstrich gleichmäßig sei. Sobald der Anstrich fertig und trocken ist, sollte man alle Sprünge und Rißе sowie die Nagellöcher mit Glaserkitt verstreichen. Dann folgt der zweite Anstrich, wobei man der Farbe Etwas Terpentinspiritus hinzusetzt und der Farbe mit Etwas schwarzblau eine Schattirung giebt. Dies wird allgemein für genügtnd gehalten für das dritte Stockwerk und das Bodengelaß. Der Rest des Hauses wird gewöhnlich mit geriebenem Bleiweiß angestrichen, welches mit Terpentinspiritus angesetzt ist. Wenn das Dach mit Zinn gedeckt ist, so sollte es mindestens alle drei Jahre einen Anstrich erhalten. Man hat verschiedene Methoden, Dächer anzustreichen. Die Einen thun es mit rohem Oel, trockenem spanisch Braun und etwas rother Bleifarbe, damit die Farbe rasch trocken wird, wenn etwa ein Regen im Anzuge sein sollte. Andere gebrauchen dazu spanisch Braun, mehr rothe Bleifarbe und halb Fischthran und halb Leinöl. Wieder andere nehmen gelben Ocker und Schwarz und vermischen dieses mit den erwähnten Oelen. Andere nehmen Malerlappen, kochen diese in Fischthran aus und gießen das Ganze durch

ein Sieb, während es noch warm ist; die übrigbleibenden Lumpen benützt man zum Verstopfen von Rissen und Löchern an den Schornsteinen und Dachfenstern. Die letzterwähnte Farbe ist zweckmäßig, von Anderen wird venetianisches Roth gebraucht um der Farbe einen prächtigeren Ton zu geben.

Wenn es nothwendig ist die Arbeit in Oel zu malen, so muß dieselbe zuerst von allem Schmutze und Fett sorgfältig gereinigt, die rauhen Stellen mit Bimsstein und Sandpapier geglättet und derselben ein Anstrich von Weiß untermischt mit indianischem Roth gegeben werden, welche Farbe mit der Hälfte Oel und der Hälfte Spiritus angesetzt sein muß. Sobald die Farbe angesetzt ist, müssen alle Risse und Unebenheiten mit Glaserkitt sauber verstrichen werden.

Die Decken und Stubenwände sollten erst mit einem Besen abgekehrt und die Lüften mit einem dünnen Kalküberzuge versehen werden. Wenn die Seitenwänden gemalt werden sollen, so versieht man sie mit einem dünnen gleichmäßigen Anstrich von Leimwasser und der erste Anstrich sollte halb mit Oel und halb mit Spiritus vermischt werden, die Farbe sollte leicht aufgetragen werden. Die Decke sollte durch einen Anstrich von Pariser Weiß, das mit Wasser vermischt ist, bemalt werden. Am besten setzt man etwas Alaun hinzu.

Bei Bodenräumen ist es gebräuchlich, daß man die Wände mit zwei Anstrichen fertig macht; der letzte Anstrich sollte mit einem drittel Oel und zwei drittel Terpentin Spiritus vermischt sein und die Farbe sollte eine duntlere Schattirung erhalten als die der anderen Stockwerke. Dasselbe Verfahren wendet man auch bei den anderen Stockwerke an, nur, wenn man wünscht, daß der dritte Anstrich glänzend erscheint, so hüte man sich, in den Zweiten zu viel Oel zu mischen, damit dieser trocknet, ohne zu glänzen. Dem letzten Anstriche mische man dann gekochtes Oel und Terpentin Spiritus bei, wie dies oben angegeben ist. Soll der letzte Anstrich stumpf ohne Glanz sein, dann muß man darauf hinwirken, daß der zweite Anstrich glänzt, wenn er getrocknet ist und dies erreicht man, wenn man die Farbe mit der Hälfte Oel und der Hälfte Spiritus ansetzt und altes Bleiweiß hinzuthut, damit sich dieselbe glatt aufstreicht; Die Grundirung und der zweite Anstrich sollte mit dem letzten dieselbe Schattirung haben. Man hüte sich dieselben zu dunkel zu machen.

Bleifarbe, wird mit Blauschwarz und Lampenschwarz angesetzt. Man mische etwas Indigo oder Preußisch Blau hinzu.

Lila wird mit denselben Farben angesetzt und später wird Purpur, Lack oder Indianisches Roth hinzugesetzt.

Ledergelb wird aus etwas Chrom Gelb, gelbem Ocker und Weiß gemischt.

Andere Fleischfarbe. Nimm das beste, trockene Weiß und mische Karmin oder Scharlach hinzu. Firniß wird am besten zum Bindemittel dieser zarten Farbe gebraucht, wenn man ihn so anrührt, daß er trocknet ohne zu glänzen.

Orange. Vermilion Roth und Chromgelb. Billiger ist Indianisches Roth und Mineral Gelb.

Bronze Grün. Chrom Grün und etwas gebrannte Umbra.

Quadersteinfabe. Purpur, weiß, braun, gelber Ocker und ein wenig schwarzblau gemischt.

Chocoladenfarbe. Spanisch Braun oder venetianisches Roth und schwarz.

Rothweinfarbe. Indianisches Roth und schwarzblau und etwas Purpur beigemischt.

Braun. Die verschiedenen Schattirungen von Braun werden nach Mischung von roher oder gebrannter Sienna, Vandyke Braun, indianischem Roth und gebranntem Umbra bereitet.

Vergolden in Oel. Am besten geschieht dies auf festem und glattem Grund, besonders ist Grau vortheilhaft. Der Grund muß glatt gerieben werden. Die Farbenmischung besteht aus Oxforder Ocker und Chromgelb welches in fettem

Oel tüchtig zerrieben wird. Dann setzt man gekochtes Oel hinzu und laße das Ganze 24 Stunden lang trocknen. Man trage die Farbe mit einem aus Zobel oder Kameelhaaren gefertigten Pinsel auf, damit die Oberfläche glatt und glänzend bleibt. Wenn man Buchstaben auf ein Aushängeschild malt, so muß man dieselben zuerst größer machen als sie später sein sollen, damit man später die Ränder mit der Grundfarbe scharf abgränzen und den Buchstaben eine Schattirung geben kann.

Wenn die Farbe so trocken ist, daß sie sich klebrig anfühlt und keine Spur an den Fingern zurückläßt, so ist es Zeit das Blattgold aufzutragen. Dies geschieht auf verschiedene Weise. Einige falten das Blattgold zusammen und streichen den Rand desselben mit dem Zeigefinger am Rand des Buchstabens und legen dann das Gold nur über die ganze Fläche des zu vergoldenden Theiles. Das Gold ist dann mit einem Stück Watte oder einer weichen Bürste aus Kameelhaaren glatt auf die Farbe zu drücken. Andere zerschneiden das Blattgold in Streifen von der nöthigen Breite und legen dasselbe dann auf ähnliche Weise auf die Farbe.

Die beste und einfachste Weise ist, ein kleines Kissen zu benützen, auf welchem ein Blättchen Gold aufgelegt und mit Hülfe eines Messers und durch den Hauch geglättet ist. Das Gold muß zuvor in Streifen von der nöthigen Größe geschnitten sein und wird dann mit der Fingerspitze gehoben und auf die Farbe gedrückt. Letzteres geschieht am besten mit einem weichen Pinsel aus Kameelhaaren. Diese Art und Weise hat viele Vortheile und man vermeidet dadurch, das die Arbeit durch zu starken Druck beschädigt werde. Außerdem wird dadurch der Arbeiter in den Stand gesetzt, das Gold zu schneiden, ohne daß zu viel verloren geht.

Firniß. Schwarz. Vier Unzen Schellack, eine Unze Elfenbein- oder Tropfschwarz, zwanzig Gran Ammoniac und eine Unze schwarzen Kautschuck. Man weiche den Kautschuck zwei Tage lang vor dem Gebrauch ein, damit man denselben mit den übrigen Ingredienzien vermischen kann und löse dann das Ganze in drei Pinten Weingeist auf. Man stelle sein Gefäß über eine Gasflamme, da diese Hitze den Gummi besser auflöst als das gewöhnliche Feuer.

Gelb. Vier Unzen Sandarach-Gummi. zwei Unzen Copal-Gummi, zwanzig Gran Patentgelb, zwanzig Gran Tropflack und eine Unze weißes Fadenharz. Man weiche die Ingredienzien, wie bei der Bereitung des schwarzen Firniß ein und löse dieselben dann in drei Pinten Weingeist auf.

Grün. Man nehme Grünspan statt des Gelb.

Blau. Man nehme preußisches Blau, Ultramarin oder eine andere blaue Mineralfarbe.

Roth. Vermilion, gebrannte Sienna, oder venetianisches Roth. Terpentin-Oel nimmt der Farbe die Frische. Firniße, Copal ꝛc. verleihen derselben eine klarere Schattirung.

Grundirung zu rechten Vergoldung. Zu einer Gallone Leinöl setze man ein viertel Pfund lapis calaminaris (Gallmei) ein Pfund rothe Bleifarbe, ein viertel Pfund Bleiglätte und zwei Gran corrosive sublimate (salzsaures Quecksilber) hinzu. Man koche das Ganze langsam bis es wie eine Kugel auf einem Stücke Glas liegen bleibt. Dies kann man sehen, wenn man die Composition darauf tröpflen läßt. Während das Ganze noch warm ist, verdünnt man es mit Terpentin, bis es so dick ist wie Zucker-Syrop. Der Verfasser hält dies entschieden für die beste Grundirung, da dieselbe außerordentlich zähe ist, sehr leicht trocknet und der Bronce sowie dem Blattgold und Blattsilber eine prächtige Farbe verleiht.

Neue Rezepte.

Viele Damen unserer Bekanntschaft haben uns von Zeit zu Zeit verschiedene ausgezeichnete Küchen-Rezepte zugesendet, aber da dieselben sämmtlich in irgend einem anderen Buche oder einer Zeitung veröffentlicht worden waren, so konnten wir keinen Gebrauch davon machen. Wir hoffen jedoch, daß sie fortfahren mögen, uns solche Rezepte zu senden, wie sie ihnen täglich bei der Erfüllung ihrer Pflichten als Hausfrau unter die Hände gerathen. Wo auch immer wir eines finden mögen, welches gut ist und möglicherweise benutzt werden kann, werden wir der Senderin den vollen Werth vergüten. Um in dieser Hinsicht Mißverständnissen vorzubeugen, lenken wir die Aufmerksamkeit nochmals auf unsere besonderen Vorschläge und Bedingungen. Hier lassen wir noch ein paar ausgezeichnete Küchenrezepte, die wir erhalten haben, nachdem die letzte Ausgabe dieses Werkchens erschienen ist, folgen.

Kalbfleisch-Brod, (Veal Loaf.) Wir erhielten dies von einer französischen Dame, die es als etwas ganz Vorzügliches empfiehlt. Man nehme ein Pfund Kalbfleisch und ein Pfund Schweinefleisch, beides fett oder mager, je nach Geschmack, hacke dies fein zusammen und menge es tüchtig durcheinander. Dann halte man ein halbes Pfund in Milch erweichter Brodkruste bereit und drücke die Milch heraus. Dann mische man den ganzen Inhalt dreier Eier gehörig hinein. Hierauf mische man das Ganze mit dem gehackten Fleisch gut durcheinander, würze es je nach Geschmack mit Pfeffer und Salz, und füge ein Bischen Muskatnuß hinzu. Man beschmiere eine Backpfanne gehörig mit Butter, lege den Teig hinein, schmiere Butter oben darauf und stelle sie in einen nicht zu heißen Backofen. Dies Gericht ist nicht theuer und dennoch in Frankreich so beliebt, daß man es fortwährend in allen französischen Hotels servirt. Die Pariser nennen es Pain de Veau (Kalbfleisch-Brod.)

Küsse (Kisses.) Nichts ist köstlicher als ein guter „Kuß," und doch sind sie auf folgende Art so billig und leicht herzustellen, daß Jedermann in sehr kurezr Zeit ein paar davon fertig bringen kann. Man nehme das Weiße von nicht mehr als vier Eiern und schlage sie tüchtig mit einer Gabel oder einem dazu angefertigten Löffel, bis Letzterer aufrecht darin steht. Dann füge man ein halbes Pfund weißen Zucker hinzu; gekörnter ist weit besser als pulverisirter. Das Geheimniß besteht darin, die Mischung nicht mehr zu schlagen, als nöthig ist, um den Zucker gehörig mit den Eiern zu vermischen. Jetzt ist der Teig zum Backen fertig, doch muß man, wenn man denselben auf das dazu bestimmte Brett legt, mit großer Vorsicht zu Werke gehen. Dies Brett aus Tannenholz, welches dem Backofen angepaßt werden muß, wird mit weißem Schreibpapier, das man gleichmäßig mit Butter beschmiert, bedeckt. Das Brett muß einen Zoll dick sein. Ein Theelöffelvoll Teig ist grade hinreichend für einen Tropfen, doch gebe man sich recht viel Mühe, die Tropfen gleichmäßig zu machen, damit später, wenn man sie aufeinander legt, je zwei und zwei davon grade aufeinander passen und so einen hübsch aussehenden „Kuß" bilden. Man presse diese Tropfen nicht zu sehr mit dem Löffel, indem man sie bildet, damit sie nicht zu flach werden. Wenn das Brett voll ist, schiebe man es in den Ofen. Dieser darf vor Allem nicht zu heiß sein, um die Küsse nicht zu verderben. Er muß grade warm genug sein, um sie hart werden zu lassen, welches etwa drei viertel Stunden oder eine Stunde dauert. Dann löse man sie mit einem Messer ab, lege die Hälften sofort zusammen und lasse sie auf einem Teller kalt werden. Die auf diese Art hergestellten Küsse werden inwendig eine Woche lang köstlich weich und cremeartig, auswendig aber dünn und kruspig bleiben.

Wenn man sie würzen will, so lege man die Würze unten in das Geschirr, worin man die Eier schlägt, und zwar immer, ehe man zu schlagen anfängt. Zieht man Citronenwürze vor, so ist der Saft einer halben Frucht genügend für vier Eier; wünscht man aber Vanille, so reicht ein Viertel einer Vanillenbohne hin. Zimmt sieht am Besten aus, wenn man ihn sofort auf die Tropfen streut, nachdem sie auf dem Brette liegen. Manche ziehen einen „Kuß," der ein wenig angebrannt ist, jedem Anderen vor. Man kann dies dadurch erzielen, daß man das Feuer ein wenig stärker macht und dann das Brett dicht bis an die obere Wand des Backofens rückt. Mit ein wenig Uebung kann man das sehr hübsch zu Stande bringen, ohne das Gebäck von innen zu verhärten.

Schnee-Pudding. Dies ist ein sehr schönes und nicht kostspieliges Dessert. Man lasse die Hälfte eines Packets Gelatine (zu 25 Cents) zwei Stunden lang in kaltem Wasser aufweichen. Dann stelle man es auf's Feuer und rühre es, bis das Gelatine ganz aufgelöst ist. Wenn es beinahe kalt ist, so schlage man es mit einem geschlagenen Ei, bis es zu steifem Schaum wird. Dann schlage man das Weiße von vier Eiern zu steifem Schaum und füge diesen zum Gelatine hinzu, nebst dem Safte von drei Citronen und soviel pulverisirtem Zucker, wie es dem Geschmacke entspricht. Man mische dies Alles tüchtig durcheinander, und schlage es beständig eine Stunde lang oder länger.

Eierrahm für denselben. Ein und eine halbe Pinte Milch und das Gelbe von vier Eiern. Man lasse die Milch zum Kochen kommen. Dann rühre man das Gelbe der Eier hinein, nachdem man es mit einem Theelöffelvoll Kornstärke zu Schaum geschlagen hat. Man versüße und würze es je nach Geschmack. Darauf lasse man es nicht mehr kochen.

Mince-Meat. Drei ein halb Pfund Rindfleisch, zwei ein halb Pfund Nierenfett, fein geschnitten. Man füge doppelt soviel Aepfel als Fleisch und Fett hinzu, ferner 3 Pfund Rosinen ohne Kerne, 3 Pfund getrocknete Korinthen, 2 Pfund in kleine Stücke geschnittene Citronen, 2 Eßlöffelvoll gestoßenen Zimmt, Gewürznägel und andere Gewürze je nach Geschmack, 3 ein halb Pfund braunen Zucker und ein wenig Salz. Man menge es durcheinander, gieße 3 Pinten Brandy und etwas Apfelwein und Wein hinzu; dann füge man geschabte Orangenschale hinzu, und wenn man es backt, etwas Orangensaft.

Fleisch-Croquetten. Schneide den Abfall von gebratenem und gekochtem Fleische in kleine Stücke. Zu jeder Pinte füge 3 hartgesottene Eier, 2 Handvoll Brodkrumen, ferner genug Nierenfett, Pfeffer, Sago und Milch hinzu, damit es zusammenhält. Dann schlage 2 Eier, drehe die Croquetten durch dieselben, rolle sie dann durch Brodkrumen und backe sie wie Doughnuts.

Gebackener Schinken. Lege einen kleinen Schinken über Nacht in ganz warmes Wasser, lasse ihn am Morgen austräufeln und trockne ihn ab; menge Mehl und Wasser zu steifem Teig zusammen und bedecke den Schinken damit; lege ihn auf einen Triangel oder auf Stöcke, die quer über der Backpfanne liegen. Wenn er gar ist, so löse die Haut ab und garnire ihn wie einen gekochten Schinken.

Welsche Kaninchen. Man schneide neuen, fetten Käse in dünne Scheiben und lasse sie in einer Sauciere in etwas Bier oder Ale aufweichen; dann halte man geröstetes Brod bereit, um es über den auf einem flachen Teller liegenden Käse zu streuen. Man füge Pfeffer und Senf nach Geschmack, sowie eine reichliche Menge Musbroom Catsup hinzu. Wenn man dies Gericht nicht sofort ißt, wird es zähe und unverdaulich.

Das wunderbare rothe Oel.

Es ist ein wahres Wort, daß der Schöpfer Mittel für alle Uebel, „deren Erbe das Fleisch ist," geschaffen und der Menschheit zugänglich gemacht hat, nämlich in den Kräutern, welche auf jedem Felde und auf jedem Felsen wachsen. Mit jedem neuen Jahre entdeckt irgend ein geduldiger und verständiger, in der Heilkunst erfahrener und mit der Botanik und Kräuterkunde vertrauter Beobachter eine neue Verwendung eines Blättchens oder Blümchens zum Besten unglücklicher Leidenden.

Eines der wunderbarsten unter diesen Kräutern ist das sogenannte Johanniskraut. Es wächst auf den Wiesen und ebenso oft zwischen den Steinen am Wege, und zwar in graden, fünfzehn bis zwanzig Zoll hohen Stengeln. Oben an jedem dieser Stengel befindet sich ein Bündel gelbe Blüthen. Der Ackerbauer reißt dasselbe mit der Wurzel aus und wirft es bei Seite, damit es dort verdorre, weil es seinem Weizen, seiner Gerste oder seinen Kartoffeln schaden möchte. Bei alledem enthält aber dieses Kraut in seinen bescheidenen Blüthen eine fast wunderbare Heilkraft. Ein alter Professor an der Universität von Pennsylvanien, in der Stadt Philadelphia, entdeckte dieselbe, sowie die Art, sie zu brauchen. Wir glauben, daß er ein deutscher Botaniker und Kräuterkundiger war. Seit Jahren haben wir uns bemüht, die Anweisung zu erlangen, und endlich ist es uns gelungen. Wir theilen sie zum Besten des Lesers mit. Im Frühsommer sammle man die Blüthen des Johanniskrauts und lasse sie nicht trocken werden. Man halte eine Flasche, die nothwendigerweise von weißem Glase sein muß, bereit, und fülle sie zu zwei Dritteln mit reinem, rothen Olivenöl an. Man bedenke wohl, daß wirkliches Olivenöl nicht billiger als zu ein und ein halb bis zwei Dollars die Pinte zu bekommen ist. Das Oel, welches man gewöhnlich unter dem Namen Olivenöl zu niedrigeren Preisen kauft, ist aus Baumwollsamen fabrizirt. Man schneide nun gelbes Bienenwachs in ganz kleine Stückchen und schütte eine halbe Unze davon in jede Pinte. Dann füge man so viele Johanniskrautblüthen hinzu, bis die Flasche voll ist. Man nehme eine große Menge, denn es können deren nicht zu viele sein. Dann verkorke man die Flasche, aber nicht zu fest, binde einen starken Bindfaden um ihren Hals und hänge sie an einen Pfosten im Hofe, und zwar an eine Stelle, wo die Sonne unausgesetzt darauf scheint. Gegen das Ende des Sommers wird man finden, daß der Inhalt eine Farbe von hellem Granatroth angenommen hat. Dann kann man Gebrauch davon machen. Man lasse die Flasche bis zum Anfange des Herbstes oder vielmehr bis Frost zu erwarten ist, hängen. Im nächsten Sommer hänge man sie wieder hinaus und füge noch mehr Oel und Blüthen hinzu. Man braucht es für Geschwüre und Wunden, kurzum, für jede äußerliche Verletzung, welche der Heilung bedarf. Wir haben gesehen, daß wunderbare Kuren dadurch bewirkt worden sind. Einer der bemerkenswerthesten Fällen war der eines Maschinenarbeiters. Ein Theil einer eisernen Achse fiel aus einer Drehbank auf seinen Fuß, indem sie den ganzen vorderen Theil desselben in eine flache, breiartige Masse verwandelte. Natürlich beschloß man, den Fuß abzunehmen, aber er wollte nichts davon hören. Da er oft Zeuge der Wirkungen, welche das rothe Oel hervorbringt, gewesen war, so ließ er den Fuß verbinden und wendete fortwährend frisches Oel an. In verhältnißmäßig kurzer Zeit war er ganz und gar geheilt.

Magisches Mittel (Magic Reliever) gegen Brandwunden.

Im Allgemeinen ist es so weit gekommen, daß man das Wort magisch, besonders wenn es mit Bezug auf ein Arzneimittel angewendet wird, als einen Quacksalber-Ausdruck oder als eine Uebertreibung betrachtet. Indessen kann man dies sicherlich nicht von seiner Anwendung auf das einfache Mittel gegen Brandwunden, das wir hier anführen, sagen, denn es stillt den durch dieselben verursachten Schmerz sofort auf eine Art, welche sicherlich magisch ist. Es besteht in Folgendem: Nachdem man sich verbrannt hat, nehme man sofort die seit sehr langer Zeit eingeführte Soda, die man zum Backen braucht (Baking Soda oder Bicarbonate of Soda), nicht die patentirten Baking Powders, die man heutigen Tages für Küchenzwecke zu verkaufen pflegt, und streue sie recht dick auf den verletzten Theil. Dann lege man ein nasses Handtuch oder ein Stück alte Leinwand darauf oder wickele ihn darin ein. Der Schmerz wird sofort gelindert.

Dr. Kane's arktisches Mittel gegen Frost.

„Zu Navejak an der grönländischen Küste war ich Zeuge der Anwendung eines eigenthümlichen, aber sicherlich sehr wirksamen Mittels, das man gegen erfrorene Hände brauchte. Die Hände und Füße eines der Schlittenleute hatten furchtbar vom Frost gelitten. Er erduldete schreckliche Qualen und wir dachten, das letzte Hülfsmittel sei das Messer. Sein Bruder jedoch, der ein paar harte Aepfel zum Geschenk erhalten hatte, legte dieselben in ein Geschirr, schüttete den Taback aus seinem Beutel darauf und zerstampfte dann Alles zu einer breiartigen Substanz. Er legte dieselbe auf die erfrorenen Theile und erzielte dadurch schnelle Heilung." (In zwei ähnlichen Fällen haben wir gesehen, daß dies Mittel mit vollständigem Erfolge angewendet wurde. Die Aepfel, welche man dazu verwendet, waren hart und herbe. Bei dem einen wurde Blättertaback, bei dem anderen gewöhnlicher Kautaback angewendet.—Der Verfasser.)

Gegen hartnäckige Geschwüre. Wir haben erfahren, daß Arzneimittel, welche Manchen helfen, bei Anderen gar nichts nützen. Wir lassen daher hier sehr gern ein neues Mittel gegen hartnäckige oder alte Geschwüre folgen. Man mache einen Brei von Brauerhefe und Brodkrumen, binde denselben auf die wunde Stelle und lasse ihn die ganze Nacht liegen. Dies wiederhole man drei 3 bis 4 Nächte. Dann bereite man eine aus 5 Theile bestehende Salbe — 2 Theile Leinöl, 2 Theile Bienenwachs und 1 Theil Kampher-Gummi.

Weiteres Mittel gegen Brandwunden. Man nehme einen großen reifen Balsam-Apfel und koche denselben in einer halben Tasse Schmalz und einer halben Tasse Leinöl nebst einem Stück Bienenwachs von der Größe einer Hickory-Nuß und ebensoviel Harz.

Neues Mittel gegen den Krebs. Nichts ist schrecklicher als der um sich fressende Krebs. Ein von uns auf einer der vorigen Seiten in der medizinischen Abtheilung mitgetheiltes Heilmittel hat mehrere Fälle dieses Uebels geheilt, z. B. den Brustkrebs eines Frauenzimmers in Indiana, die seit 13 Jahren, sowie den ihrer Schwester, die seit 10 Jahren daran gelitten hatte. Folgendes ist vielleicht ebenso gut. Man nehme Sauerampfer-Wurzel, koche alle Kraft heraus, presse sie aus, lasse den Saft nochmals kochen und nicht anbrennen, bis er so dick wie Syrup ist. Man streiche denselben auf einen leinenen Lappen und lege ihn bis zur Heilung dreimal täglich auf.

Gegen Rheumatismus. Eine Leserin sandte uns folgendes zu: Eine halbe Unze Cajiput-Oel, eine halbe Unze Sassafras-Oel, eine halbe Unze Gewürz-

nelken-Oel, eine viertel Pinte Olivenöl, eine halbe Pinte Alkohol. Dies Mittel ist ebenfalls gut gegen Blutanhäufung im Kopfe oder im Unterleibe. Die Dosis besteht aus 5 Tropfen in etwas heißem Zuckerwasser. Man kann es ebensowohl durch Einreiben anwenden.

Mittel gegen graue Haare. Obschon uns das folgende Rezept längst bekannt war, so hielten wir es doch für thöricht und haben es daher bis jetzt nicht abgedruckt. Bei zwei Damen, die es probirten, stellte es jedoch die ursprüngliche Farbe fast vollständig wieder her, denn die Haare wurden wieder recht dunkel. Bei längerem Gebrauch hätte es ihnen vielleicht die Farbe völlig wiedergegeben. Im Frühling gehe man in den Wald, suche eine wilde Rebe auf und bohre mit einem kleinen Bohrer ein Loch durch den Stamm einer solchen, und zwar etwa 20 Zoll hoch über der Erde. Dann binde man einen Streifen Gummituch oder etwas Anderes, welches dem Zwecke entspricht, unter dem Loche um den Stamm und sammle den Saft in einem Fläschchen. Man muß das Letztere natürlich derartig festbinden, daß dies leicht wird. Von einem starken Rebstocke erhält man sehr viel Saft. Man lasse diesen in einem glasirten irdenen Geschirr kochen; nachdem man es dann hat kalt werden lassen, füge man zu jeder Pinte eine viertel Pinte des besten Bay Rums hinzu. Man bürste hiermit alle Tage die Haare, bis sie die Farbe wieder erhalten.

Das große cubanische Haar-Waschmittel.

(Das Wunder des Jahrhunderts—wie man das Haar lang und dicht wachsen lassen kann.)

Alle Reisenden ohne Ausnahme haben das üppige Haar der cubanischen Damen mit Bewunderung angestaunt. Selbst viele Cubanerinnen der unteren Classen haben das prächtigste Haar; es ist ebenso dicht als lang, und wenn man es löst, fällt es oft fast bis zum Boden hinab, wenn man die Figur damit umhüllt, verbirgt es dieselbe fast gänzlich vor den Blicken. Lange hat man geglaubt, dieser Vorzug sei einer besonderen Eigenschaft des Klimas der Insel zuzuschreiben. Ein amerikanischer Matrose jedoch, welcher Apothekergehülfe gewesen war, entdeckte das Geheimniß, als er auf Urlaub in einem Hause zu Havanna verweilte.

Er bemerkte, daß ein Mädchen im Hause so stark nach Rum roch, als ob sie ihr Gesicht damit gewaschen habe. Er hatte denselben Geruch früher bei anderen cubanischen Damen bemerkt und das war ihm sehr seltsam vorgekommen. Er fragte, woher dies rühre; das Mädchen erbot sich, es ihm zu sagen, wenn er ihr einen Ring, den er trug, schenken wolle. Er ging darauf ein und sie theilte ihm das Geheimniß oder vielmehr das Rezept mit.

Als er nach Amerika zurückkehrte, wurde er einer unserer Agenten und wir erhielten das Rezept von ihm. Man gieße 1 Pinte St. Croix Rum in eine Quartflasche. Dann füge man 1 Unze pulverisirten Borax und 1 Drachme Canthariden-Tinktur oder spanische Fliegen hinzu. Ehe man das Mittel gebraucht, schüttele man es tüchtig. Man wasche vermittelst einer steifen Haarbürste den Schädel und das Haar zweimal wöchentlich oder dreimal, wenn es sehr dünn ist. Dies wundervolle Waschmittel ist sehr erfrischend und seine Wirkungen auf die Haare sind bedeutender als die irgend eines anderen uns bekannten Mittels. Nach uns bekannten Fällen zu urtheilen, bewahrt es auch die Haare lange vor dem Grauwerden, wie es uns scheint. Dem schon ergrauten Haare gibt es wenigstens theilweise seine natürliche Farbe wieder. Doch Eines ist sicher: es macht das Haar sehr weich und seidenartig, verleiht ihm auch jenen

ausgezeichneten Glanz, durch den sich das Haar der Cubanerinnen so sehr auszeichnet. Man braucht den Borax, der sich in der Flasche auf dem Boden ansetzt, nicht zu schütteln, ehe man es benutzt; es ist gut, wenn man dies etwa eine Stunde vorher thut, damit der Borax seine volle Wirkung thut.

Gegen Ohrenweh. Man schabe die Spitze eines Taschenmessers voll von einer wilden Rübe, und stecke dies in das schmerzende Ohr, so werden die Schmerzen bald aufhören.

Wie man natürliche Blumen mit Wachs überzieht.—Eine Vase mit derartig präparirten Blumen ist einer der schönsten Gegenstände, womit man das Kaminsims oder den mittleren Tisch eines Parlors schmücken kann. Auf diese Art behält die Blume auf's Vollständigste ihr natürliches Aussehen und hat doch die Schönheit und den Glanz einer Wachsblume. Die Blumen werden folgendermaßen präparirt: 1. Man wähle völlig aufgeblühte Blumen von den festesten, d. h. steifsten Sorten, ferner nehme einen mit einem Rande versehenen Deckel einer alten pappdeckelnen Schachtel. Man steche Löcher dadurch, welche groß genug sind, um die Stengel einer Blume durchzulassen und arrangire sie in Reihen, so daß sie einander eben berühren. Dann nehme man weißen Sand genug, um dieselben zu bedecken, damit die Zwischenräume ganz angefüllt sind und erwärme den Sand in einer nicht sehr tiefen eisernen Backpfanne, bis er heiß ist. Dann nehme man auf je 5 Pfund Sand 1 Pfund Stearin und schmelze letzteres in dem Sande, indem man beständig rührt, um es vollends zu vermischen. Nachdem es geschmolzen ist, nehme man einen Löffel oder ein anderes Geräth und sprenge es in und zwischen die Blumen, bis der Deckel voll ist und die Ersteren bedeckt sind. Darauf lasse man das Ganze kalt werden und nehme dann den Sand sorgfältig heraus. Man wird die Blumen mit einem dünnen, durchsichtigen Stearin-Ueberzuge bedeckt finden, auch werden sie trocken und ihre Farbe behalten.

Eine andere Art besteht darin, daß man Paraffin nimmt, es bei gelindem Feuer in Benzole genug, um es zu bedecken, auflöst, und zwar am Besten in einem Wasserkessel. Später tauche man die Blumen hinein und hänge sie auf zum Trocknen. Dann wird die Blume, die von einer dünnen, klaren Kruste bedeckt ist, wie eine Wachsblume aussehen. Man stelle eine Glasglocke darüber, damit die Blumen nicht bestauben.

Seltsames Mittel gegen Nasenbluten.—Eine der seltsamsten aber sicheren Curen des Nasenblutens ist folgende. Wir hoffen, daß Jeder, welcher Jemand an diesem schrecklichen Uebel leiden sieht, das Mittel versucht, und uns mittheilt, wenn es nichts hilft. Wir glauben allerdings, daß es ausnahmsweise einmal nichts helfen kann. Gewöhnlich lacht man darüber — anfangs thaten wir dies selbst. Man versuche es jedoch und sehe. Es versteht sich, daß wir, wenn wir von Nasenbluten sprechen, jenes Bluten meinen, welches von selbst kommt, nicht jenes, welches durch Unfall oder Gewaltthätigkeit herbeigeführt wird. Wenn ihr Jemand auf diese Art bluten seht, so nehmt seinen Hut ab und setzt ihm euren Hut auf den Kopf. Dann wird das Bluten sofort aufhören. Ein Hut, den man von einem Tische oder einem Gestell nimmt, bewirkt dies nicht. Er muß vom Kopfe eines Andern genommen werden. Wir wissen nicht, ob es die Hitze oder die Elektricität ist, welche dies Resultat erzielt, aber es hilft in 99 Fällen unter hundert.

Schmerzstillendes Mittel.—
Eine Unze Ammonium-Spiritus, [Spirit of Ammonia,]
" " Laudanum,
" " Origanum-Oil,
½ Pfund Schaftalg, 4 Unzen frische Butter.
Man schmelze den Talg und die Butter zusammen und füge die anderen Ingredienzen hinzu, wenn die Mischung fast kalt ist. Es ist sehr gut bei Verrenkungen und Quetschungen.

Tropfen gegen Zahnweh.—
Eine Drachme Wintergrün-Oel,
" " Gewürznägel-Oel,
½ " Salpetergeist,
½ " Ammonium-Spiritus,
1 " Laudanum.
Man mische dies tüchtig, feuchte ein Stückchen Baumwolle damit an, und stecke es in den hohlen Zahn. Es stillt den Schmerz sofort.

Mittel gegen Motten. — Eine Unze Kampher-Gummi, ein Unze pulverisirte Schalen von rothem Pfeffer, 8 Unzen Alkohol. Man lasse erstere drei Tage in letzterem zum Auflösen; dann siebe man es durch. Man besprenge die Pelze und wollenen Stoffe mit der Flüssigkeit, und umwickele sie dann mit Leinwand. Keine Motte wird sie beschädigen.

Mittel gegen Wanzen und anderes Ungeziefer. — Man menge einen Eßlöffel voll guten englischen Carbolic Acid unter eine Pinte warmes Wasser und wasche die Orte, wo sie sich aufhalten, damit aus. Jedes Insect wird die Stelle meiden, welche man damit befeuchtet hat.

Rattengift, welches für Menschen unschädlich ist. — Man koche drei große Zwiebeln in Wasser, genug um sie zu bedecken, bis sie weich werden. Dann nehme man sie heraus und zerstampfe sie. Man füge eine Unze pulverisirte Squills hinzu und vermenge sie dann mit einer guten fetten Substanz. Hierauf schmiere man sie auf Brod und lege dies an Orte, wo die Ratten es fressen. Dies ist ein sehr wirksames Rattengift, aber harmlos für Menschen,

Feuerfester Anstrich für Dächer. — Derselbe macht Zäune und anderes Holz auf der Oberfläche so hart wie Stein. 40 Theile Kreide, 50 Theile Harz, 4 Theile Leinsamen-Oel. Man mische dies und füge einen Theil Kupferoxid und einen Theil Schwefelsäure hinzu. Letztere muß man langsam und behutsam hineinschütten. Man streiche es, wenn es noch heiß ist, mit einem Pinsel auf's Holz. Bald wird es so hart wie Stein. Man kann Farbe nach Belieben hinzufügen.

Geheimmittel der Wäscherinnen. — 2 Unzen Terpentingeist, eine Viertel Unze Ammonium-Salz; man mische dies gut durcheinander, und schütte es in einen Kübel warmes Wasser, worin man ½ Pfund Seife aufgelöst hat. Während der Nacht läßt man in dieser Mischung die Wäsche liegen. Am folgenden Morgen schwenke man sie aus. Das schmutzigste Zeug wird völlig vom Schmutz gereinigt, und feine Leinwand hält sich länger. Dies Mittel bleicht auch die Leinwand.

Tiefschwarzer Firniß für Schuhe und Lederzeug. — 10 Gewichtstheile Schellack, 4 Gewichtstheile Terpentin; man löse dies in 40 Theilen starken Alkohols auf. Dann löse man 1 Theil Blauholz-Extract, 2 Drachmen

neutrales chromsaures Kali, und 1 Drachme schwefelsauren Indigo in ein wenig Alkohol auf und schütte dies zu der Mischung. Man bewahre dies Mittel in gut verkorkten Flaschen auf, und streiche es mit einem Schwamme auf. Es ist ein schöner Firniß für jede Art Leder.

Um Pianos zu poliren, löse man 12 Unzen Gummilack, (Gum Shellac) in einem Quart probehaltigen Alkohols auf, füge dann 1 Pinte reines Leinsamen-Oel, ½ Pinte Terpentingeist, 3 Unzen flüchtiges Ammonium und 1 Unze Schwefeläther hinzu. Man bewahre dies Mittel in einer wohlverkorkten Flasche, reibe es mit einem Schwamme auf die Pianos, und polire dieselben mit einem alten seidenen Taschentuche, wenn es fast trocken ist. Es gibt allen Möbeln eine prächtige Politur.

Heilung des Steins.—Langwierig, schrecklich und schließlich todbringend ist jene schreckliche Krankheit, der Stein, und irgend ein Mittel, das ihm die Schmerzen lindert, muß dem Dulder willkommen sein. Ein Freund sandte uns das Folgende zu, welches sichere Heilung erzielen soll. Man nehme gewöhnlichen runden Rettig mit brauner Schale, zerschneide ihn, koche Thee davon und trinke von Zeit zu Zeit während des Tages ein Weinglas voll davon. Dieser Thee soll sowohl Nierengries als Stein in der Blase auflösen und zwar in verhältnißmaßig kurzer Zeit.

Heilung des kalten Fiebers.—Man nehme ein ungefähr erbsengroßes Stück Salpeter, löse es in einem kleinen Glase Wasser auf und trinke dies dreimal täglich.

Ein anderes Mittel. — Man nehme ungefähr eine Unze des Krautes welches man Mountain Ditney nennt, koche Thee davon und trinke ihn Morgens und Abends. Dies Mittel hilft sicherlich.

Wie man Herbstblumen und Farnkraut mit Wachs überzieht.—Mit jedem Herbste finden unsere Damen mehr Vergnügen daran, Herbstblumen und Farnkraut zu sammeln und zu preserviren. Bisher pflegte man sie nur in unbeschriebenen Büchern flach zu pressen, und auf diese Art zu trocknen, um darauf Kränze und Bouquets daraus zu machen. Gegen diese Methode sind jedoch zweierlei Einwendungen zu erheben. Sie werden äußerst spröde und fangen nach einer Weile an zu zerbröckeln und abzufallen. Da sie auch ihre Farbe und ihren Glanz verlieren und matt aussehen, so sind sie nicht mehr schön. Nichtsdestoweniger gibt es jedoch eine große Masse derselben, und nicht nur werden sie von Einzelnen zu ihrem eigenen Vergnügen gesammelt, sondern es gibt auch manche Handlungen, die viele Leute hinausschicken, um Blätter und Farnkraut zu sammeln. Diese werden dann in „Bücher" gepackt und in großen Massen verkauft. Manche davon präpariren sie jetzt unserm Recepte gemäß mit Wachs.

Die Methode ist wie folgt: Sofort nachdem die Blätter gesammelt sind und ehe sie anfangen zu trocknen, nehme man ein heißes Bügeleisen, reibe Wachs oder eine Stearinkerze über die untere Seite desselben, fahre damit schnell und fest über die obere Seite des Blattes und lasse es darauf kalt werden. Während des vorgenommenen Verfahrens muß man das Blatt auf ein Stück Schreibpapier oder anderes glattes Papier legen.

Man lege die Blätter auf einen Teller oder ein Brett, stelle sie neben den Ofen und rücke sie dann langsam weiter weg, damit sie nach und nach kalt werden. Dann sind sie fertig, um Sträuße daraus zu machen oder sie in papiernen Schachteln aufzuheben.

Feder-Blumen. — In der Brasilianischen Abtheilung der Centennial-

Ausstellung zu Philadelphia waren zwei in Brasilien geborene junge Damen, die sich alle Tage damit beschäftigten, Blumen, Vögel und Blätter aus Federn herzustellen. Sie waren so geschickt, daß sie in wenigen Augenblicken Rosen, Lilien und alle andere Arten Blumen schneiden und zusammensetzen konnten. Alle sahen so natürlich und vollkommen aus, daß wir sie für wirkliche Blumen gehalten hätten, wenn wir das Verfahren nicht beobachtet hätten.

Sie hatten natürlich den Vortheil, Federn aller Farben und Schattirungen, von der dunkelsten bis zur grellsten, sowie große und ganz kleine benutzen zu können, weil die brasilianischen Vögel das prachtvollste Gefieder besitzen. Hier in den Vereinigten Staaten gibt es auch eine große Anzahl Vögel, deren Federn sich für große Varietät Blumen eignen, nämlich die selteneren Arten Hühner, wie Guineahühner, Falken, Mauerschwalben, schwarze, blaue und Ceder-Vögel (Black Birds, Blue Birds and Cedar Birds).

Japonicas, Lilien, Rosen, Marigolds u. s. w. können bei sorgsamer Auswahl aus Hühner- und Taubenfedern gemacht werden. Zu grünen Blättern sind Papageienfedern erforderlich. Wir haben sehr schöne Sträuße und Blumen gesehen, welche ganz aus weißen Federn angefertigt waren.

Wenn ihr Blumen machen wollt, so wählt dazu solche aus, für welche die Farben der euch zu Gebote stehenden Federn am Besten passen. Sortirt eure Federn zuerst sorgfältig nach Farbenschattirungen und Größe. Gebraucht eine feine Kamelhaarbürste, ein Stückchen feinen Drath, der an einem Ende platt gedrückt ist (zum Eintauchen in Eiweiß oder Cement, je nach dem, was ihr zum Kleben anwendet), ein scharfes, kleines Messer oder eine Stickscheere, Cement oder Eiweiß, und sehr feinen schwarzen, weißen und Kupferdrath. Legt euer Blatt auf eine Feder, so nahe am feinen Ende als möglich und schneidet mit eurer Scheere die Figur aus. Steht ein Ende des Drathes durch den Zweig, dreht ihn herum und befeuchtet ihn mit Cement. Wiederholt dies mit jedem Blatte eines Stengels, und wenn ihr dieselben zusammensetzt, so bringt sie genau in die relative Lage, wie natürliche Blätter. Blumen werden auf dieselbe Art geschnitten, indem man jedes Blumenblatt genau nach seiner Größe copirt. Wenn ihr Federn ins Façon bringen wollt, athmet darauf, legt sie auf einen flachen Gegenstand, nehmt einen runden glatten Stock von der Dicke eines Pfeifenrohrs, und rollt ihn mehrmals über die Federn, bis sie genügend gebogen sind. Ist eine Blume vollendet, so dreht die inneren Ränder gleichmäßig und vollendet die Biegung der Blätter sorgfältig mit Daumen und Zeigefinger. Der untere Theil der Blume ist genau so zu befestigen, wie bei Blumen aus Fischschuppen. Eine Dame von mäßigen Anlagen kann auf diese Art einen prächtigen Strauß aus Hühnerfedern anfertigen, um ihren Hut damit zu schmücken. Nehmt euch in Acht, daß ihr die Federn nicht zerknickt. Sollte dies aber der Fall sein, so nehmt sie sorgsam auseinander, bessert die Stelle aus und glättet sie mit einem Stücke Sammt. Auf der Ausstellung befand sich ein Brautkranz aus Orangenblüthen, der ganz aus Federn gemacht war, und zwar so natürlich, daß selbst Sachkundige es nicht eher sahen, bis sie ihn berührten.

Blumen und Schmucksachen aus Fischschuppen. — Dies ist eine schöne, auf der Weltausstellung eingeführte Kunst, und diejenigen unter unseren Lesern, welche dieselbe besuchten, erinnern sich ohne Zweifel der zahlreichen bewundernden Zuschauer, welche stets die Kisten, worin sich die genannten Artikel befanden, umgaben.

Man verschaffe sich die Schuppen vom Maifisch, Porch, Klumpfisch, oder von Forellen und anderen Fischarten, die man bekommen kann, wasche sie sorgfältig in reinem Alkohol und lasse sie an einem kühlen Platze trocknen; sonst werden

sie kraus. Dann wähle man die Besten aus und schneide, nachdem man das Blatt oder den Blumentheil, den man wünscht, mit weichem Bleistift gezeichnet hat, die Figur aus, wozu man entweder ein sehr scharfes Federmesser mit schmaler Klinge oder eine sehr scharfe Nähscheere nimmt. Dann nehme man sehr feinen weißen Drath oder Kupferdrath und stecke ihn durch zwei unten und oben in das Blatt gebohrte Löcher. Das Loch sollte etwas enge für den Drath sein. Die Adern der Blätter und die Schattirungen der Blumenblätter werden mit einem Stahlinstrumente oder einer Nadel auf jede Schuppe gekratzt.

Man bilde kelchartige Blumen, indem man jede Schuppe befeuchte, und sie um ein heißes Stück dicken Draht biegt. Hierbei schützt man Daumen und Zeigefinger durch die Finger eines alten Glacehandschuhs. Man muß sich in Acht nehmen, damit man bei diesem Verfahren die Schuppe nicht verbrennt oder beschädigt. Dann dreht man die Dräthe zusammen, um einen Stiel von gewünschter Länge zu bilden. Hierauf umwindet man denselben bis zu den Schuppen mit einem andern Drathe und arrangirt die Schuppen derartig, daß sie die Gestalt der gewünschten Blume annehmen. Die Blumenzwiebel wird gebildet, indem man an der betreffenden Stelle weißes Wachs anbringt. Nachdem man dieses mit weißem Leim oder Cement bestrichen hat, bedecke man den Stengel mit Seidenpanier. Es ist am Besten, wenn man zuerst einfache, vierblättrige Blumen macht, bis man geschickt genug ist, um komplizirtere Sachen zu bilden. Aus Schuppen angefertigte Epheublätter sind sehr schön für Busennadeln und Ohrringe. Letztere werden dadurch hergestellt, daß man die Blätter an ein kleines Stück Steifleinwand befestigt und sie dann an den Haken von ein Paar alten Ohrringen, von welchen man die anderen Theile losgetrennt hat, festkrämpt. Man kann auch die Haken vom Goldschmiede anfertigen lassen. Man darf keine kupfernen Ohrringe tragen. Die Busennadel wird an einer Lage Epheublätter gemacht, die man durch Drath auf einen Rahmen befestigt hat.. Jeder Goldschmid kann eine Nadel daran löthen. Diese Busennadeln werden an einer Reihe Blätter gemacht, von denen das größte an einer Seite liegt. Dann folgen immer kleinere, eines halb über dem andern, das kleinste zuletzt, so daß sie eine regelmäßige Figur bilden. Dies macht einen sehr hübschen Effekt. Zusammensetzungen von Traubenblättern, Morning Glories und Fuchsias sind sehr reizend. Man kann die Staubgefäße und Pistillen von kelchförmigen Blumen im Laden kaufen. Wenn ihr einen Plan entwerft, so verbergt den Rahmen sorgsam mit Blättern und Blumen. In diesem Genre machen sich Blumenbüschel und Kränze am Schönsten, besonders wenn man sie auf schwarzes Tuch oder Sammt anbringt.

Flache Blumen gewinnen ein besseres Aussehen durch eine kleine, in der Mitte mit Drath durchbohrte Glasperle. Man thut wohl daran, immer solche Blumen nachzuahmen, weil Fischschuppen klein sind. Behaltet die Proportionen der Blume,, die ihr nachbildet, stets im Kopfe. Braucht Drath von der Dicke des Baumwollengarns No. 60. Macht alle Blätter, Blumen und Knospen fertig, ehe ihr anfangt, sie zu Kränzen, Sträußen oder irgend etwas Anderem zu vereinigen. Ausdauer und Geduld wird euch bald in den Stand setzen, die schönsten Arbeiten zu machen.

LIBRARY OF CONGRESS
0 014 486 305 7

Neue, soeben hinzugefügte Recepte.

Die wichtigsten und werthvollsten der neuen Recepte, welche wir dieser Ausgabe hinzugefügt haben, sind allein mehr werth, als das ganze Buch kostet. Außerdem sind **alle** in der alten Ausgabe enthaltenen beibehalten worden.

Das große cubanische Haar=Waschmittel. Das wunderbarste Mittel, um das Haar sehr lang wachsen zu lassen und dicht, weich und seidenartig zu machen. Nichts hebt das Aeußere so sehr, als schönes Haar, und vermittelst die es Receptes kann irgend Jemand, sei es Mann oder Frau, in verhältnißmäßig kurzer Zeit den reichsten Haarwuchs erzielen.

Das wunderbare rothe Oel. Lang geheim gehalten, hat dieses Oel eine ganz erstaunliche Heilkraft bei Brandwunden, Geschwüren, Schnitten, Quetschungen, manchen Fällen von Vergiftungen ꝛc.

Feinste Piano=Politur. Hiermit könnt Ihr Euren Pianos oder Euren feinen Möbeln ein Aussehen geben, als ob sie neu aus der Fabrik kämen und 10 bis 20 Dollars sparen.

Recept, um grauen Haaren die Farbe wiederzuverleihen. Eine sehr werthvolle Präparation.

Sichere Kur des kalten Fiebers. Einfach, wirksam, zuverlässig.

Blumen und Schmucksachen aus Fischschuppen. Eine neue sehr schöne Kunst, welche junge Mädchen lernen und durch die sie viel Geld machen können.

Recepte gekauft!

☞ Die Bedingungen findet man am Fuße der letzten inwendigen Seite.